WYPOŻYCZANIE PISMA U SPRZEDAWCY JEST NADUŻYCIEM

PRAKTYCZNA PANI

Nr 14
[14]

DOBRA OBYWATELKA
TYGODNIK ILUSTROWANY

30 GROSZY
rok IV
2 KWIECIEŃ 1938

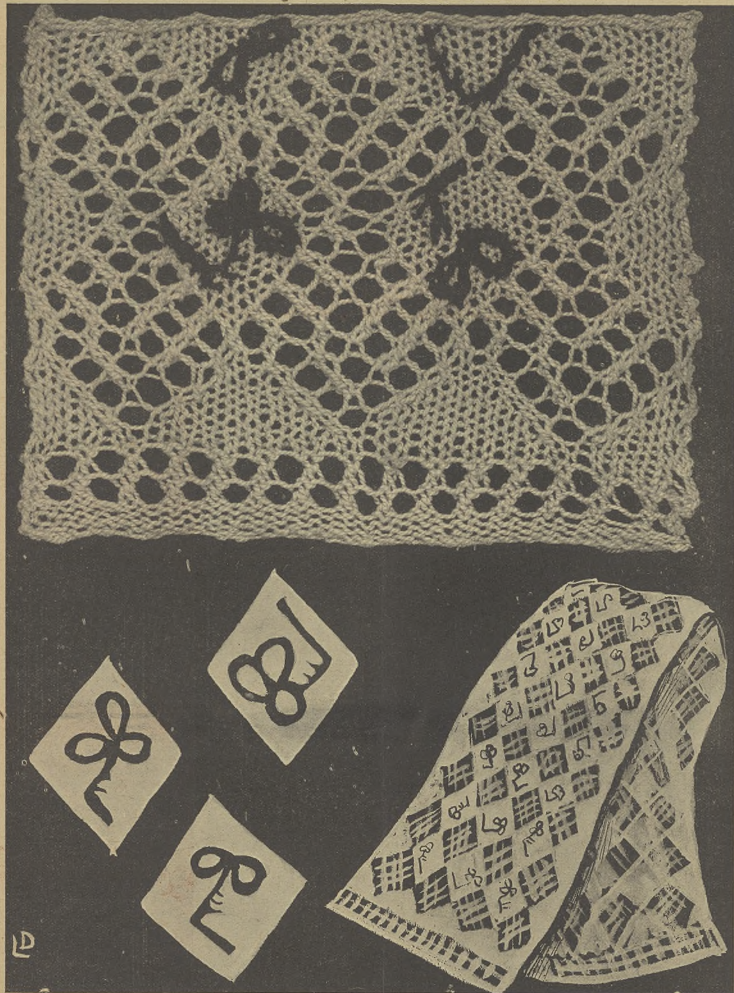
Studio Dorvyne - Paryż.



NUMER TEN ZAWIERA 32 STRONY TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT.

TREŚĆ:

Prenumerata miesięczna 1 złoty



Szal na drutach (opis w tekscie).

Przedwiośnie

Rok kalendarzowy powinien stanowczo zaczynać się pierwszego kwietnia! Cóż nowego bowiem może poczynać się w zimie, wśród śniegu, mrozu, opadającej rtęci w termometrze, futer i śniegowców. Rzeczy nowe — rodzą się w przedwiośniu. Właśnie teraz. Bo po tym — będzie już za późno, będzie już wiosna. Zuchwała, do znudzenia pewne siebie, świadoma swojej urody i wdzięku, uwielbionego przez poetów, muzyków i malarzy całego świata. Wyzywająca i szablonowa, razem ze swoimi narcyzami, bzami, ogrodem botanicznym i słowikami.

A teraz jest przedwiośnie. Nie ma jeszcze zielonych listków na drzewach, są za to nabrzmiałe sokami, lepkie i pachnące pąki. Nie ma kwiatów — jest tylko czasem podmuch wiatru, jest woda w rzekach — szara, spieniona i niespokojna. Coś się zaczyna, coś się dzieje, na coś się czeka.

Nie traćmy ani jednej chwili, niech uwadze naszej nie umknie żaden podmuch wiatru, żaden rozwijający się pączek, żadna skromna przylaszczka w ręku brudnej dziewczyny, a sprzedawana na ulicach za jedne dwadzieścia groszy pęczek. To trwa tak krótko, to minie tak prędko, ten nieśmiały podlotek, co ma na imię przedwiośnie — wyrośnie tak niespodziewanie, tak zawrotnie szybko na triumfującą, rozpychającą się łokciami młodość.

A teraz jest niezgrabny, rumieniący się co chwila, ma za długie ręce i nogi i nie wie co z nimi robić — i jest prześliczny, razem ze swoim szczenięcym wdziękiem i swoimi czternastoma latami.

Takby się chciało te pierwsze dni idącej wiosny pochwycić, zatrzymać na miejscu, krzyknąć — trwaj chwilo!

I już żal, nim zdążyła rozwinąć się radość — że przyjdzie wiosna, a za nią lato, i już zaraz jesień i znów śnieg i mróz i życie z oczyma utkwionymi w termometr. Ludzie na ulicach nie są jeszcze wiosenni, odświeżeni, odnowieni. Ale już coś na nich znać. Nieśmiało pokaże się czasem słomkowy kapelusik przy karakułach, bardziej kolorowy krawat zabłyśnie spod rozchylonego, zimowego płaszcza.

Kobiety — jeszcze nie zrobiły wiosennych, wielkich porządków własnego oblicza, tak gorąco polecanych przez wszystkie kosmetyczne artykuły i felietony.

Czekają. Może jeszcze będzie zimno, może to jeszcze nie wiosna. Ale oczy już błyszczą — majowo. W głowach już się na pewno układa coś nowego, nowe plany, nowe nadzieje, nowe rojenia i sny. Może o tym wymarzonym, angielskim kostiumie — a może o jakiejś wielkiej miłości — jedno i drugie czekało tak długo na wiosnę. A woda w rzekach burzy się i pieni, a wichry chodzą po świecie porywiste, ciepłe, niespokojne.

Zaczyna się nowy rok! uważnie patrzymy wokoło siebie, abyśmy nie przeoczyli żadnego drgnięcia budzącego się świata. I uważnie patrzymy w siebie, abyśmy nie przeoczyli żadnego drgnięcia budzącej się własnej duszy. I słuchajmy... słuchajmy...

„Wstrzymajmy oddech, wszelki ruch,
abyśmy nic nie postradali
z tej pieśni, co nam koi słuch;
abyśmy nic nie uronili
z tej pieśni, co nam serce leczy;
abyśmy w jednej, krótkiej chwili
odczuli byt pozaczłowieczy,..."
(Tetmajer).

E. K.

BOHDAN JASIEŃCZYK - SZLESIŃSKI

Wierzby

Szumią nad czarną strugą
wierzby samotne,
rzucają cienie długie,
cienie wilgotne.

Wiosna im ścieka przez palce
stopniałym śniegiem,
śpiewa jak w wielkiej fujarce
w ramionach drzewa.

Wsłuchani w wierzbowych szumów
melodie proste
idziemy pełni zadumy
w duszach i wiosny.

Reportaż z Egiptu

Większość ludzi nie umie mówić o Egipcie inaczej jak w czasie przeszłym.... Repertuar ich słów obejmuje faraonów, piramidy, mumie, Mameluków, Bonapartego. Dla nich Egipt współczesny budzi zainteresowanie jako kolebka i zagadka cywilizacji. O młodym Egipcie, jego ustroju, kulturze — mało co wiedzą u nas. Dopiero romantyczne małżeństwo króla Faruka, które tak zemocjonowało opinię całego świata, zwróciło uwagę na nowoczesne prądy ścierające się w państwie dawnych faraonów z tradycją orientalną.

Wykształceni, czy — jeśli kto chce — cywilizowani obywatele Egiptu lubią porównywać Kair z Paryżem, a Egipt z Europą. Tubylcy, chwaląc w ten sposób ojczyznę, dalecy są jednak od prawdy. Egipt nie jest Europą, choć przestał już być Afryką. Jest on dziwną mieszaniną Zachodu i Wschodu — typowym krajem kontrastów.

Przypatrzmy się miastom tutejszym. Kair, Aleksandria, Port Said i inne większe miasta Egiptu mają dzielnice o wyglądzie europejskim. Szerokie ulice, asfaltowane jezdnie, eleganckie hotele i kawiarnie. Gdyby nie jaskrawy koloryt południowego słońca, gdyby nie kolorowe postacie Berberów i czarne zasłony kobiet, możnaby chwilami przypuścić, iż jest się gdzieś w Europie.



Na szeroko rozesłanych matach umieściło się audytorium....

Ale tuż obok dzielnice arabskie: domy ze ślepymi oknami, uliczki ciasne i ciemne jak wąwozy i karawany wielbłądzie, przecinające wielkomiejski strumień samochodów.

A za rogatkami miasta, na skraju pustyni, typowa wieś arabska z nieodłączna sakią*). Lepianki z uschłej żółtej gliny, bez okien, często bez dachu lub pokryte liśćmi palm daktylowych. Żyją tu biedni fellachowie (wieśniacy egipscy), całe rodziny wraz z wielbłądami, osłami i bydłem rogatym .

Kilka tysięcy lat istnienia starożytnego, średniowiecznego i nowożytnego Egiptu — niewiele zmieniły kulturę rolną. Fellach sieje i zbiera te same rośliny, których nasiona znajdywane są w grobach starożytnych i używa narzędzi prymitywnych, trwających w formach skostniałych od czasów zamierzchłych. Ale olbrzymie tamy nilowe — prawdziwe arcydzieła techniki angielskiej — umożliwiają stałe nawadnianie wielkich obszarów środkowego i dolnego Egiptu i trzykrotne żniwa w roku.

*) Sakia — studnia egipska starego systemu.

Żaden kraj nie jest w tej mierze oparty na monokulturze, co Egipt na produkcji bawełny: stanowi ona główne źródło jego bogactwa, podstawę jego skarbowości, kredytu, życia gospodarczego w ogóle. Ale będąc jednym z najgłówniejszych producentów bawełny, Egipt dotąd jeszcze nie posiada tekstylnego przemysłu w większym stylu. Natomiast egipskie fabryki tytoniu przerabiają surowiec sprowadzany z Macedonii.

Egipt współczesny jest monarchią konstytucyjną; posiada dwuizbowy parlament o szerokich kompetencjach, wybory są tajne i powszechne, jak w państwach europejskich, ale brak uświadomienia politycznego sprawia, iż udział w nich jest minimalny. Przy liberalnej konstytucji obowiązuje prawo muzułmańskie. Jest ono surowe i bezwzględne. Zarówno pogrzeb króla Fuada, jak uroczystość zaślubin młodego Faruka były w gruncie rzeczy negacją nowoczesnych prądów. Pogrzeb Fuada, mecenasa sztuk i nauk — twórcy nowoczesnego Egiptu — odbył się ściśle według średniowiecznych przepisów koranu. Nie byli na nim obecni ani następca tronu, ani owdowiała żona. Europejska w każdym calu młoda para: król Faruk i jego narzeczona w dzień ślubu zamienili się w myśl rytuału arabskiego w prawowiernych wyznawców proroka. Uroczystości ślubne odbyły się ściśle według tradycyj orientalnych: narzeczeni obchodzili wesele w odosobnieniu! — rzecz dla Europejczyka niepojęta...

Pod względem oświaty Egipt nie dorównuje jeszcze nawet najbardziej pod tym względem upośledzonym państwom Europy. Analfabetyzm dosięga tu potwornych wprost rozmiarów. Na 15 milionów tubylczej ludności zaledwie 4 miliony umie czytać i pisać. Wprowadzony przed czternastu laty przymus szkolny istnieje tylko na papierze. Ale jeśli chodzi o wyższe warstwy społeczeństwa, to trzeba przyznać, iż przyjmują one kulturę zachodnią w całej pełni. Rzecz charakterystyczna przyjmują ją jednak w znacznie mniejszym stopniu od Anglii, z którą wiążą Egipt ścisłe stosunki polityczne *), aniżeli od Francji.



Żona króla Faruka — Farida jest wychowanką katolickiego klasztoru...

Język francuski jest oficjalnym językiem rządu w stosunku do Europejczyków, a także językiem handlowym i towarzyskim. Zamożne sfery egipskie posyłają swe dzieci do misyjnych szkół europejskich, zwłaszcza francuskich i włoskich. Młoda żona króla Faruka, Farida, jest wychowanką katolickiego klasztoru. Młodzież egipska uczy się języków obcych i wyjeżdża na studia do Europy.

W samym Egipcie istnieją już placówki kulturalne i naukowe o poziomie europejskim: uniwersytet państwowy w Kairze z językami wykładowymi francuskim i angielskim, Biblioteka Królewska (licząca ok. 200.000 tomów), słynny Instytut Egiptologiczny oraz wspaniałe muzea egipskie i arabskie. Należy zaznaczyć, że niemal wszystkie tutejsze instytucje naukowe zawdzięczają swe powstanie, lub przynajmniej rozwój, zmarłemu królowi... Król Fuad nie tylko powołał je do życia, ale z własnej szkatuły wypłacał im regular-

*) Egipt jest dotąd jeszcze skrępowany specjalnymi traktatami z Anglią.

Leżą tu pokotem biedni tellachowie...



nie roczne subwencje. Na kilka lat przed śmiercią ofiarował olbrzymią sumę 7000 funtów (ok. 180.000 zł) na wydanie wielkiej historii Egiptu w języku francuskim, w opracowaniu najwybitniejszych uczonych.

Posiada więc Egipt to, czego nie miał jeszcze przed wojną: europejską wiedzę, oświatę, naukę... Ale obok instytucyj, których nie powstydziłyby się stolice europejskie, spotykamy tu inne, które świadczą wymownie, że emancypacja Egiptu nie wykracza jeszcze poza granicę przepisów religijnych i że w państwie dawnych faraonów drzemie wciąż jeszcze średniowieczny Wschód.

Oto uniwersytet El Azhar w Kairze **), wyższa uczelnia arabska i ultra-ortodoksyjna placówka i cytadela islamizmu. Zjeżdża doń młodzież z całego świata muzułmańskiego, by studiować dogmatykę, prawo kanoniczne i koran. Poza teologią wykładane są: logika, retoryka, matematyka, higiena, historia i geografia. Całkowity kurs nauki trwa... 17 lat. Nauka jest bezpłatna. Studenci mieszkają w bursie uniwersyteckiej, gdzie dostają bezpłatnie wikt, a nawet pieniądze na drobne wydatki. Nauka jest prowadzona systemem średniowiecznym, polegającym przede wszystkim na mechanicznym ćwiczeniu pamięci.

Jak daleko uciekło życie, okopało się i skostniało poza murami meczetu — dowodzi fakt, że wykłady historii i geografii ogranicza się tylko do Starego Świata; Ameryka i Australia nie były znane za czasów Proroka, nie wolno też o nich nauczać wychowanków tej dziwacznej uczelni.

Przed nami olbrzymia sala wykładowa, wsparta na 140 kolumnach o ozdobnych kapitelach. Na szeroko rozesłanych matach, w grupach większych i mniejszych, umieściło się audytorium — młodzież arabska w ciemnych kaftanach i w białych zawojach. Studenci, przykucnąwszy na ziemi na skrzyżowanych nogach, słuchają w skupieniu wykładu profesora. Siwobrody mistrz, owinięty w biały, powłóczysty burnus, tłumaczy jeden za drugim wersety koranu. Słuchacze powtarzają chórem.

Zda się, iż historia przeszła nad głowami tych ludzi jak wiatr pustynny, albo, że wszechmocny czas zatrzymał się w swym biegu, gdzieś na przełomie XIV wieku i stężał, nie mając władzy nad tym przybytkiem wiedzy.

Kair *A. Hładko Pawlicowa*

**) Uniwersytet El Azhar w Kairze (po arabsku „kwitnący") znajduje się przy meczecie tejże nazwy, wzniesiony w drugiej połowie X wieku.

Od ręki

Są pewne kradzieże (nazwijmy rzecz po imieniu), o których mówi się tak niewiele, choć nie są wcale błahe, a dla wielu nieraz specjalnie dotkliwe. To kradzież książek.

Nie w nocy, nie! I bez worka, wytrycha, bez wyłamywania zamków! Nie o takiej kradzieży mówię. A o innej — mimowolnej, o „pożyczaniu".

Pan lub pani bierze od nas tom pierwszy — czyta, zwraca. Potem drugi — odnosi, bo ciekawość nagli do oddania, ale po przeczytaniu całości, kiedy zainteresowanie minęło, ostatni tom może zaczekać. Kładzie go się oczywiście pod rękę, żeby oddać, potem (a, psia!) „zapomina się zabrać", potem w pośpiechu przy sprzątaniu wtyka się do biblioteki i już! Schowany z własnymi książkami ginie w katakumbach, na długo, często na zawsze!

Czasem bywa na odwrót. Pierwszy tom jest nudny jak flaki z olejem, kładzie go się itd. itd.

A właściciel o dobrym i naiwnym sercu ma w swej bibliotece powieść bez pierwszego, albo bez ostatniego tomu. Trudno! Do śmierci się człowiek uczy, a głupi umiera! — Nie pożyczaj!

Co do mnie, to już wolę, jeśli całość zginie. Przynajmniej pocieszam się myślą, że ktoś może tam w świecie czyta, korzysta. Ale tak? — Ani tu, ani tam!

Zniszczona książka, zagwożdżona; rzecz bez wartości. I co z tego, że się zapisuje na specjalnej karcie, w specjalnym notesie, oczywiście z rumieńcem na twarzy, nie patrząc w zmrużone ironicznie oczy. (Pani mi nie ufa!?) Kiedy osoba roztargniona wyprze się potem w żywy kamień!

Odniosła! Jak to? Nie pamięta pani? Albo w ogóle nie brała, omyłka! Fatalne nieporozumienie!

I rób co chcesz wtedy.

Raz mi się tylko udało! Przychodzę. Pani nie ma w domu, ale za chwilę wróci.

— Zaczekam — mówię — przez ten czas poczytam sobie.

Na szczęście biblioteka była otwarta, a mój własny podpisany tom trzeci tkwił vis a vis mego nosa. Oczywiście wyjęłam go, (tom, nie nos) a pani domu z rozbrajającą szczerością stwierdziła, że była pewna, że już... że w ostatnich czasach tyle doprawdy było zamętu, że człowiek głowę traci, o drobnostkach zapomina...

Tylko dlaczego to są drobnostki?

Ta pojedyńcza ostatnia książka trzytomowej powieści ma wartość papieru, ale ja tracąc ją, traciłam całość, wartości kilkunastu złotych.

A czasopisma?

Ten piąty, czy trzydziesty piąty numer tygodnika, z tym świetnym przepisem na wyborną sałatkę?

Wsiąknął. Już sałatki nie zrobię!

A właściwie może to nie kradzież? Bo przecież powiedziane, że gdy ktoś cudzą własność świadomie... A gdzież tu świadomość? A jednak szal, parasol, sweter pożyczony w czasie nagłej zmiany pogody odsyłamy nazajutrz. Czemu więc książkę?...

A może by tak teraz koło Wielkiej Nocy, w jaki wolny wieczór, czy płaczącą marcową niedzielę przejrzeć książki i pisma i odesłać, co nie nasze. Jako że to czas obrachunku i wszelkiego zadośćuczynienia!

Przestraszyłam się: a nuż wolny wieczór się nie trafi, a nuż wszystkie niedziele będą pogodne!

Więc możeby dziś, zaraz, od ręki! *B.*

O tym i owym

JAKIE DRAPACZE NIEBA NAJWIĘCEJ SIĘ OPŁACAJĄ

Na uniwersytecie w Nowym Yorku istnieje katedra, zajmująca się drapaczami nieba. Ostatnio jeden z profesorów badał dochody, jakie przynoszą te domy i zrobił statystykę, która wykazuje, że dochody wzrastają proporcjonalnie do ilości pięter, ale tylko do jakichś 65 lub 70 pięter, a potem znów opadają, tak, że domy wyższe ponad 70 pięter przynoszą coraz mniej dochodu. A więc domy ośmiopiętrowe dają dochodu 4%; piętnastopiętrowe — 6%; trzydziestopiętrowe — 8%; pięćdziesięciopiętrowe — 9%; sześćdziesięciopiętrowe — 10%; przy następnych piętrach dochód zaczyna opadać, tak że przy stu piętrach dochód wynosi już tylko 7%; przy 120 piętrach 3%, a następnie maleje prawie do zera. Tłumaczy się to zjawisko tym, że im wyższy dom, tym stosunkowo droższa musi być budowa i trudniejsze utrzymanie.

MANIA KOLEKCJONERSKA

Bardzo często spotykamy u ludzi manię kolekcjonowania najprzeróżniejszych przedmiotów. Najczęściej spotykana jest mania filatelistyczna. Prawie każdy z chłopców zbiera znaczki pocztowe.

Dziewczęta często zbierają pocztówki lub malowanki.

Wśród ludzi dorosłych spotyka się wielu mniej lub więcej ekscentrycznych zbie-

raczy. Jedni zbierają fajki, inni krawaty, kałamarze, łyżki, pudełka od zapałek itp.

W roku 1932 sprzedano w Londynie kolekcję gwizdków. Pewna znów Angielka zebrała osiemset pajęczyn, które trzymała pomiędzy szklanymi płytami. Znalazł się też amator latarek rowerowych, których zebrał dość poważną ilość.

Pewien rejent z Valenciennes namiętnie zbiera portrety zbrodniarzy, a jeden z uczonych postanowił zebrać wszystkie gatunki drzew, z których każe robić sobie laski. Lasek tych ma już około dziewięciuset.

Znalazł się też amator zbierania dźwięków dzwonów, musi on mieć dobry słuch, gdyż dźwięki te zapisuje przy pomocy nut.

ILE ZARABIAJĄ GWIAZDY?

Jedno z pism amerykańskich podaje gaże największych filmowych amerykańskich gwiazd.

Zdziwieni będą wszyscy wielbiciele talentu Grety Garbo, gdy się dowiedzą, że jej pensja nie jest największa. Rekord bierze Mae West, zarabiająca olbrzymią sumę 15.000 dolarów tygodniowo, co wynosi 75.000 złotych. Pomnóżmy to przez 52, a otrzymamy zawrotną cyfrę trzech milionów dziewięciuset tysięcy, które gwiazda ta zarabia rocznie.

Greta Garbo zarabia „tylko" 13.000 dolarów tygodniowo. Marlena Dietrich 12.000; Claudette Colbert 11.000; Ronald Colman, Gary Cooper, Clark Gable, Sonia Henie i Karola Lombard zarabiają po 10.000 dolarów tygodniowo.

Wszystkich zapewne zdziwi, że urocza artystka, świetna wykonawczyni głównej roli w pięknym filmie „Ich stu i ona jedna" Deanna Durbin, zarabia wszystkiego tylko 1.500 dolarów tygodniowo.

Dziwna dysproporcja!

STATYSTYKA MAŁŻEŃSKA

W Austrii wśród 5000 par małeżeńskich przeprowadzono ciekawą ankietę na temat: „Gdzie poznała pani swego męża?" Rezultaty nadesłanych odpowiedzi były następujące: 35.6% przyszłych żon znało swych mężów od bardzo dawna, poznawszy ich w dzieciństwie, w szkole lub na uniwersytecie. 14.6% poznało się w towarzystwie, przez wspólnych znajomych. 12.8% pracowało w tym samym biurze, przedsiębiorstwie lub fabryce. 10.3% było członkami tego samego klubu czy stowarzyszenia. 8.9% zobaczyło się po raz pierwszy na wakacjach, wycieczkach, w podróży itp. 8.1% poznało się na zabawie, koncercie, w teatrze i na balu. 7.2% ujrzało się po raz pierwszy w szpitalu. Wreszcie tylko 2.5% ogólnej liczby małżeństw zawdzięcza swe poznanie przedziwnemu zrządzeniu losu: wypadkowi ulicznemu, katastrofie, zgubieniu jakiegoś przedmiotu, złemu połączeniu telefonicznemu itd. Dane te zebrał pewien psycholog wiedeński. Ciekawe, jak wyglądałaby w Polsce podobna ankieta i jej wyniki statystyczne?

GDY „ON" NIE MA ODWAGI SIĘ OŚWIADCZYĆ

Tygodnik paryski „Marie Claire" umieszcza kilka dowcipnych rad na temat: „Co zrobić gdy on wzdraga się przed oświadczynami?" Masz nadzieję, jesteś prawie pewna, że to „on", ten jedyny, na którego czekałaś całe życie i który musi być twoim mężem. Tymczasem — dni przechodzą. Rzeczy, które tobie wydają się jasne i proste, „jego" jeszcze onieśmielają i napełniają czasem lękiem. „On" jest opanowany, niepewny, boi się trochę ostatecznej decyzji, a więc pomóż mu. Pokaż mu się w najlepszym świetle prawdziwej kobiecości, dobroci i uroku. Kochaj to i tych, których „on" kocha. Stwórz koło niego atmosferę prawdy: zbliży się dzień, gdy „on" przemówi.

A tymczasem pamiętaj o paru drobnostkach. Nie obawiaj się być trochę dziecinną i kiedy możesz, baw się przy „nim" z dziećmi. „On" będzie szczęśliwy i zachwycony, widząc, jaka jesteś młoda i urocza i jak cię dzieci lubią. Nie zapominaj, że w najmłodszym nawet mężczyźnie już drzemie przyszły ojciec. Nie bój się pokazać „mu", że i inni mężczyźni interesują się tobą. Trochę zazdrości w chwili niezdecydowania, często przyspiesza decyzję.

W dzień, gdy „on" ci przedstawi kogoś ze swojej rodziny, starszych przyjaciół lub nawet szefa, bądź naturalna, pełna wdzięku i powściągliwej kokieterii, aby każdy „mu" mógł o tobie powiedzieć: „Winszuję ci, co za urocza młoda osoba!"

U kwiaciarki, gdy „on" ci zaproponuje nicejskie goździki albo mimozę, odpowiedz, że wolisz raczej narcyzy i tulipany.

Zaproponuj „mu" któregoś dnia, że chcesz poznać jego matkę i okaż się dla niej tak serdeczna, naturalna i miła, na ile cię tylko stać.

Lubisz tańczyć? Na balu odmów po kolei paru zaproszeniom i powiedz „mu": „Porozmawiajmy trochę. Wszyscy ci młodzi ludzie mnie nudzą i męczą".

Nie bój się powiedzieć „mu": „Pan jest naprawdę niezwykłym człowiekiem". Każdy mężczyzna lubi być podziwiany.

„Marie Claire" zapewnia, że podobnemu postępowaniu w danych okazjach nie potrafi się oprzeć żaden zakochany a jeszcze niezdecydowany mężczyzna. Czy to prawda? Może która z pań sprobuje się przekonać. j.

BIURO ZABAWIANIA CHORYCH DZIECI

Biuro zabawiania chorych dzieci zostało założone w Kalifornii. Ma ono na celu przynieść rozrywkę dzieciom złożonym chorobą, rozerwać je i pocieszyć. Opiekunowie chorych malców piszą do biura, podając pewne szczegóły z życia dziecka, jego choroby i t. d. Niebawem chory zaczyna otrzymywać miłe i wesołe listy, drobne upominki, gry i t. p. Biuro cieszy się wielkim powodzeniem, ponieważ stwierdzono, że dzieci podniesione na duchu przyjemną korespondencją i podarunkami szybko przychodzą do zdrowia.

BOGUWOLA

DROGI I MANOWCE

POWIEŚĆ

3)

Po śniadaniu przeszli wszyscy do ogrodu. Doktór na werandzie siadł, by przeglądać dzienniki. Co chwila przymykał oczy, odchylał w tył głowę, wypoczywał, ale ciekawość przemagała i znów zagłębiał się w czytaniu. Doktorowa znikła w kuchni radzić z Walusiową, coby tu najlepszego na obiad wyszykować Kaziowi. Babunię usadzono na fotelu w cieniu i staruszka zaczęła drzemać. A młodzi zabrali koszyk, tyczkę i poszli po gruszki.

Przed domem pozostawiony był duży plac do gry w piłkę, dalej dwa półokrągłe klomby przechodziły w długą aleję, która prowadziła aż do końca ogrodu. Po obu jej stronach rosły na przemian krzaki agrestu i porzeczek o tej porze już bez owocu, brzegi alei obsiane były śliczną białą obsiewką, zwaną kamienne ziele, która niezwykle bujnie zakwitła tego lata, leciutki jej zapach unosił się w rozgrzanym powietrzu, a złote pszczółki pracowicie krzątały się nad kwiatkami. Ogród obniżał się i dochodził do rzeki. W wysokim parkanie były drzwiczki. Kazio podbiegł, klucz zgrzytnął, zaskrzypiały zawiasy. Rzeka wyschła przez lato, woda sączyła się leniwie, brzegi były zarośnięte trawami, sitowiem. Za rzeką widać było bujne proso zielone, zwieszające śliczne kitki, i zasłaniające dalsze pola uprawne. Na horyzoncie, hen, daleko ciemniał las.

— A tam oto — wskazał ręką Kazio — dwie moje siostrzyce pląsają przy ognisku!

— Och! — roześmiała się Marynia — wątpię, żeby tak od rana pląsały i to przy ognisku.

Mieli jechać do lasu dopiero o 3-ej, a zresztą z Gajewa bliżej nie tu, a do rządowego.

— Chodźmy na gruszki!!

Poszli na gruszki. Szło się boczną aleją, nieco zapuszczoną, ale śliczną i wesołą. Kazio przemyślnie tyczką zbierał co najdorodniejsze okazy z wierzchołka, Marynia składała do koszyka. Było cicho i ciepło, dobrze, wesoło i bezpiecznie. Skoszona, a jeszcze niezebrana trawa pachniała rozkosznie. Przy końcu uliczki była altanka — Niemcy ją zbudowali.

— To jedno co dobrze zrobili — dowodził Kazio.

Wszyscy troje zasiedli spożywać dary Boże. Ale Kazio po chwili zdjął czapkę, wysłał liśćmi i zaczął w nią odkładać ulubione gruszki.

— Co to będzie?

— Widzisz to sianko, w stożek zgarbione, wonne a kuszące? — Wy tu sobie gruchajcie, a ja tam oto legnę na pięć minut.

— Cha, cha, cha! — śmiał się Nawrot — tu cię poznaję, śpiochu!

— Ja nie będę spał — bronił się Kazio.

— Dobrze, dobrze obudzimy cię.

— Ależ naprawdę — protestował oburzony — zjem gruszki...

— O, w to wierzę!...

Marynia spod rzęs ukradkiem przyglądała się Nawrotowi. Ach, jakże bardzo jej się podobał! — Każdy szczegół twarzy wydawał jej się pięknym: i wyraźnie zarysowane nozdrza orlego nosa, i usta nieco za szerokie, i zęby zdrowe, białe, i czoło wyniosłe, dziwnie jasne przy opalonej na brąz twarzy. Aż żal było oczy odwracać.

Po odejściu Kazia młodzi zaczęli rozmawiać raźniej, jakby nieświadomie wykorzystać sam na sam chcieli. Dobrze im dwojgu razem było; takie oto zwyczajne rzeczy mówili sobie, ale wszystko wyda-

wało się niezwykle, inne, bliskie, kiedy tak we dwoje radzili w cienistej altance. Marynia umiała słuchać nawet obojętnej rozmowy, a teraz oparta na ręku, chłonęła każdy wyraz czarnego chłopaka. Kilkoma pytaniami zaprowadziła go na osobiste zwierzenia, a Nawrot z natury niezbyt szczery, sam nie wiedział jak i kiedy opowiedział tej różowej dziewczynie swe dziecinne lata. Wesołe one były, beztroskie, na wsi spędzone. Ojciec jego był rządcą w niewielkim folwarku; matka pochodziła z arystokratycznej, ale bardzo zubożałej rodziny, zawiodła pokładane w niej nadzieje: zamiast zrobić świetną partię, pokochała rządcę sąsiadów, wyszła za niego wbrew woli rodziny i do śmierci męża była najlepszą żoną, tak jak dotąd jest najlepszą z matek.

— I wie pani? — Rodzice pokochali się tak od pierwszego wejrzenia — na życie całe.

Marynia całą siłą woli chciała powstrzymać rumieniec, który purpurową falą zalał policzki, aż po jasne włosy. Żołnierz spostrzegł to, nagły błysk radości zajaśniał mu w oczach, poczerwieniał, całkiem bezrozumnie zerwał się z ławki i siadł. Zrobiło się cicho. Jakby się coś stało, zawiązało, jakby jakiś niewidzialny most przerzucono między nimi — tylko przejść! Marynia nieswoim głosem, który trzeba było siłą ciągnąć z gardła, przerwała ciszę.

— Jak też ten Kazio śpi smacznie!

— A tak, śpi. O! pan doktór idzie.

Doktór rzeczywiście szedł. Przeczytał dzienniki, a teraz szukał jedynaka. Szedł wolno z pochyloną naprzód głową, patrząc na ziemię, podniósł jabłko spadłe z drzewa, odrzucił na trawę, ostrożnie wszedł na schodki.

— A Kazio?

— Śpi.

— Gdzie?

— Tam, na sianie.

Poszedł do syna, postał chwilę, patrząc z czułym uśmiechem na śpiącego chłopca i wrócił do altany. Po chwili na ścieżce ukazała się doktorowa, biała jej głowa ślicznie odcinała się od zieleni drzew. Idąc spostrzegła Kazia, a chcąc go zasłonić od słońca, które mu wprost w oczy padało, nadłamała gałązkę nad głową. Niewielki trzask zbudził nagle syna: widać zdawało mu się, że gdzieś w rowie czy okopie nocuje, bo zerwał się na równe nogi, czym znów matkę wystraszył.

— Cha, cha, cha, — śmiał się zadowolony, całując ją po rękach — wziąłem mamę za bolszewika!!

— Zbudziłam cię, biedaku! mój Boże! — biadała.

— To nic! doskonale, — wyspałem się za wszystkie czasy!

Gawędzili czas jakiś, aż doktór zaproponował:

— Możebyśmy tak przekąsili coś solidniejszego niż te gruszki.

— Dlatego też i przyszłam, żeby was zabrać; Walusiowa już szykuje.

Na werandzie Kazik usadowił się przy Babuni na małym stołeczku; staruszka zaczęła zaraz gładzić jego krótko ostrzyżoną głowę.

— To tak jakbym cię widziała, chłopcze!

— Jakież to okropne kalectwo! — cichutko szepnął Nawrot do Maryni.

Ale wydelikacony słuch babci pochwycił wyrazy.

— Ma pan rację, okropny to dopust Boży, ani bliskich swoich nie widzieć, ani pracować, ciężarem bezużytecznym być... taki ot żywy trup ze mnie. Ale narzekać nie mam prawa, wszyscy mi osładzają moją niedolę, otaczają troskliwością. I wie pan, Bóg miłosierny zabiera jedno, daje wzamian inne. Daje instynkt w orientowaniu się, słuch lepszy, ot, jak ja pana usłyszałam zaraz, a inne stare kobiety w mym wieku już głuche bywają. I wiele rzeczy widzi się takich jakie dla zdrowych, widzących oczu ludzkich zakryte.

A cóż ja? — stara jestem; brak wzroku dopomaga patrzeć w głąb siebie, do drogi się szykować... Ale wy tam biedacy!... Młodemu kaleką zostać — straszna rzecz; długie życie przed sobą widzieć w męce....

— Wielu kalekami zostaje. Rana mała, a później coś się przyplącze i bieda gotowa.

— Zawsze lepiej niż śmierć — filozofował Kazio.

— Och! nie! Nigdy — zaoponował gorąco Nawrot.

— Myślę, że gdyby tak na mnie... gdyby jakieś ciężkie kalectwo... w łeb bym sobie palnął... bałbym się takiego życia!

— A bliscy pana, a matka?

— Myślę, że lżej byłoby jej raz przecierpieć, niż całe życie na mnie — kalekę patrzeć!

— Och, nie, nie, jakże tak pan może mówić? Przecież, choć kaleką, zawsze by pan wrócił, żyłby, a tak już nigdy!... aż drżała Marynia, tak ją ten jego wykrzyknik przejął.

Ale Kazio, zawsze wesoło na świat patrzący, zauważył:

— Widzisz, Władek, jak ci nogę utną, to ci doprawią protezę i jużeś cały, a jak cię zabiją, to już całkiem kiepski interes.

— I grzech tak mówić, panie Władysławie, grzech i wstyd!... — staruszka była bardzo oburzoną. To też Kazio, chcąc wybrnąć z niemiłej rozmowy przerwał:

— Ej, żeby Babunia słyszała tego sierżanta u nas! Tenby Babunię gorszył! Miły Boże! co on wygadywał! Teraz już nie, bośmy go trochę, tego... parę słów do słuchu... liczy się więcej.

Babunia kiwała głową pobłażliwie.

— Zawsze, kiedy słyszę kogoś lekceważąco odzywającego się o religii, przypomina mi się moja pierwsza bytność w Częstochowie. Rodzice, my dwie, t. j. ja i siostra moja i stara nasza niania Kostunia, po spędzonej nocy w hotelu, rano szliśmy na Jasną Górę. Jak dziś pamiętam ten ranek. Było tak ślicznie, ciepło, świeżo, pamiętam nawet, że miałyśmy różowe sukienki wykończone czarną aksamitką. — Mniejsza z tym. — Nie będę opisywała bytności w kościele, taka byłam wzruszona, przejęta!! Po nabożeństwie wyszliśmy na wały. Ojciec oprowadzał nas, pokazywał poszczerbione mury i kule tkwiące w ścianach, niby uwięzłe w cieście. Z nabożeństwem, drżąca ze wzruszenia, patrzyłam na te pamiątki tak drogie naszym sercom. No, i kiedy tak chodzimy, chodzimy, nagle zobaczyłam pieska.

(D. c. n.)

Zabawy ruchowe na powietrzu

Kto z nas nie bawił się za swych młodych lat w „berka", „komórki do wynajęcia", „czarnego luda" itp.? Zabawy te uprawiane na świeżym powietrzu mają nie tylko wartość rozrywkową, ale są także bardzo zdrowe i stanowią poważny element wychowania fizycznego. Obecnie stosuje się je także w wojsku, stowarzyszeniach przysposobienia wojskowego, związkach młodzieży żeńskiej i męskiej, a wszędzie cieszą się dużą popularnością i dają doskonałe rezultaty wyrabiając zręczność, szybką orientację, zgrabność, zwinność itd. Poza tym jako gry zespołowe uczą solidarności, karności, przystosowania interesów jednostki do dobra ogółu, a więc mają i wartość wychowawczą.

Dzieci, gdy zbierze ich się gromadka, a choć jedno z nich jest przedsiębiorcze, od razu organizują sobie zabawę. Z młodzieżą już jest gorzej, a najgorzej z dorosłymi. Zdarza się czasem tatuś, mamusia, ciocia czy starszy brat, który chętnie pobiega z małymi, czy zagra w „ślepą babkę", ale to są wyjątki, a o tym, żeby dorośli sami dla siebie zorganizowali jaką zabawę, trudno nawet marzyć. Nieraz patrzą zazdrośnie na dzieci uganiające się po polu czy ogrodzie, z ochotą pobiegaliby z nimi lecz na propozycję:

— Wujku, tak jest nas mało, zabaw się z nami w „lisa i gęsi" — odpowiadają:

— Moje dzieci, za stary jestem na takie zabawy, gdzie mi tam z wami biegać!

A przeważnie odpowiedź taka jest tylko wynikiem fałszywego wstydu, który nie pozwala dorosłemu człowiekowi hasać swobodnie po łące, lecz każe mu chodzić majestatycznym i pełnym powagi krokiem.

Otóż na pewno korona nam z głowy nie spadnie, jeśli pewnego pięknego wiosennego dnia wybiegniemy radośnie na dwór i w braku siatkówki, koszykówki czy innej nieco „poważniejszej" gry sportowej zabawimy się wraz z dziećmi w jakąś „dziecinną" zabawę. Podam tu kilka gier ruchowych mniej znanych, które cieszą się dużym powodzeniem np. w wojsku, a jeśli dorośli sami, mimo gorącej namowy nie będą chcieli z nich skorzystać, to powinni zachęcić do nich młodzież i dzieci, wytłumaczyć im i pomóc w organizacji. Ostatecznie „berki", „czarne ludy" i „komórki" mogą się znudzić; a dzieci lubią pewną rozmaitość. Do każdej gry potrzebne jest boisko, a więc przestrzeń względnie równa, umożliwiająca swobodne poruszanie się. Do zabaw, o których będzie mowa, boiskiem zupełnie wystarczającym będzie łąka, polana względnie podwórze. Granice boiska, które przy niektórych grach muszą być zaznaczone, można rysować patykiem, wapnem, a w rogach lub ważniejszych miejscach wbija się drążki. Drążki można zaopatrzyć w chorągiewki, aby były bardziej widoczne. Piłka i gruby sznur to reszta „ekwipunku".

Najpierw zajmiemy się grami bieganymi, do których wystarczy boisko i dwie zdrowe nogi.

BIEG ŁAŃCUCHOWY

Bawiących się dzielimy na dwie grupy. Grupy te ustawiamy w prostej linii, jedna o 5 kroków od drugiej. Członkowie każdej grupy podają sobie ręce na krzyż, a więc prawą sąsiadowi z lewej strony, lewą — z prawej. Od miejsca, w którym stoją oba szeregi odmierzamy metę odległą o 20—30 kroków i zaznaczamy ją linią lub drążkami. Na dany sygnał oba szeregi biegną do mety, tam puszczają ręce, odwracają się, znów jak poprzednio biorą się za ręce i biegną na miejsce, z którego wyruszyły. Szereg, który dobiegł pierwszy nie przerwawszy się, wygrywa.

TRZECIAK

Bawiących się musi być liczba parzysta. Wybiera się parę, z których jeden ucieka, a drugi łapie. Resztę ustawia się parami, jeden za drugim, tak, aby tworzyli duże koło. Odległość między parami kilka kroków. Na dany sygnał uprzednio wybrany uciekający ucieka i aby się ocalić przed złapaniem staje z przodu przed jedną z par. Teraz uciekać musi ten, który stoi z tyłu jako trzeci. Jeśli łapiącemu uda się go dotknąć zanim znów stanie przed którąkolwiek dwójką, to role się zmieniają. W czasie zabawy nie należy daleko odbiegać od koła, lecz szybko stawać przed parami, aby wszyscy mogli wziąć udział w uciekaniu i łapaniu.

DZIEŃ I NOC

Bawiących ustawia się plecami do siebie w dwuch szeregach odległych o 2 kroki. Jeden szereg nazywa się „dzień", a drugi „noc". Odmierzając po 15 — 20 kroków w każdą stronę od szeregu, wyznacza się dwie mety. Na okrzyk np. — „dzień"!, bawiący się z szeregu „dzień" odwracają się i gonią bawiących się z szeregu „Non" aż do ich mety. Schwytani stają z boku boiska nie biorąc już udziału w zabawie. Na okrzyk: „noc!", szereg „noc" goni szereg „dzień". Zabawę prowadzi się do zupełnego „wyłapania" jednej strony.

TELEFON

Bawiących się dzielimy na dwie grupy i ustawiamy je w dwuch rzędach w linii prostej. Przed nimi na 40 — 60 kroków wyznacza się metę. Wszyscy opierają lewą rękę na lewym kolanie. Na sygnał ostatni z każdego rzędu uderza prawą ręką stojącego przed nim, ten oddaje następnemu itd. Gdy uderzenie dojdzie do pierwszego, ten biegnie do mety, dotyka jej i wraca z powrotem, ale na koniec rzędu, gdzie uderza stojącego przed nim i sygnał idzie dalej jak poprzednio. Wygrywa ten rząd, w którym prędzej zmienią się gracze (pierwszy znów powróci na swoje miejsce).

WALKA O SZTANDAR

Gracze, podzieleni na dwie drużyny, stają naprzeciwko siebie w odległości 30 — 50 kroków. W połowie odległości wbijają chorągiewkę. Na dany sygnał wybiegają gracze stojący w szeregach naprzeciwko siebie i każdy z nich usiłuje chorągiewkę porwać i wrócić z nią do swego obozu. Jeśli drugiemu uda się uciekającego z chorągiewką dotknąć, staje się on jeńcem i przechodzi do obozu przeciwników. Wygrywa ta partia, która po pewnym czasie ma więcej graczy.

STRAŻAK

Bawiący się stają dowolnie rozproszeni w wykreślonych na ziemi kółkach. Jeden z nich wybrany jako „strażak" nie ma oznaczonego miejsca. Chodzi on wśród grających i ten, którego dotknie musi iść za nim. Kiedy już wszyscy zostali uderzeni i chodzą za „strażakiem", odprowadza on ich coraz dalej od miejsca zabawy i nagle krzyczy — „Gore!". Wtedy wszyscy starają się jak najprędzej powrócić do oznaczonych miejsc. Ten, który nie zdąży zająć miejsca, zostaje „strażakiem".

ŚLEPY I KULAWY

Gracze dzielą się na dwie grupy i każda z nich staje w rzędzie parami. Pierwszy z rzędu jest ślepym (ma zawiązane oczy), drugi kulawy (stoi na jednej nodze, a drugą trzyma ręką). O 20 kroków od rzędów jest wyznaczona meta. Na dany sygnał ślepy prowadząc za rękę kulawego, stara się jak najprędzej dobiec do mety, gdzie pozostaje. Kulawy powraca do szeregu z jego chusteczką, zawiązuje sobie oczy i prowadzi następnego do mety jako kulawego itd. Wygrywa rząd, który pierwszy przeprowadzi wszystkich graczy do mety.

J. R.

W przyjaźni z książką

Magdalena Samozwaniec — „Wróg kobiet" — Nakład Tow. Wyd. „Rój".

Wśród piór doby dzisiejszej, maczanych w satyrze utoczonej z krwi bliźniego, jedno z najpocześniejszych miejsc zajmuje Magdalena Samozwaniec. Bezceremonialna w swej wnikliwości, argusowym spojrzeniem odrętwia wszelkie ludzkie słabostki i przywary, aby na chwilę znieruchomiały i tym łatwiej dały się przenieść i utrwalić z maestrią... na papierze!

Autorka bezlitośnie, ale kulturalnie smaga wszystkie przejawy wybujałości i nieobyczajności, podpatrzone w wartkim tempie współczesnego życia.

Prostota, z jaką Magdalena Samozwaniec wyłuszcza z osłonek konwenansu najgłębsze prawdy i intencje ludzkie, jest mistrzowska i rozbrajająca.

Autorka jest tak pewna swego pióra, że z całą swobodą i bezpośredniością porusza najintymniejsze sprawy współżycia ludzkiego i nigdy nie zatraca elegancji stylu i wykwintu definicji, która tchnie zazwyczaj beztroskim humorem, zaprawionym niekiedy leciutką pikanterią.

Ostatnia książka Magdaleny Samozwaniec — „Wróg kobiet" ukazuje nam w migawkowych obrazkach tragifarsę szczęścia małżeńskiego sędziego Aleksandra Kornika, który dzięki „zbliżeniu", w jakim rozpatrywać musiał ideał kobiecości uosobiony we własnej żonie — stał się wrogiem kobiet.

Magdalena Samozwaniec jest fenomenem wśród kobiet piszących, bo nie dopada swej ofiary z sadystyczną rozkoszą poławiaczki odpowiedniego preparatu, lecz z uśmiechem charakteryzatora kilkoma mistrzowskimi pociągnięciami wydobywa istotny i prawdziwy wyraz — na układnym do niedawna obliczu każdego ze swych bohaterów.

Maria Ankiewiczowa

Doniosłość zagadnienia aprowizacyjnego w Polsce

Zagadnienie aprowizacyjne ważne niezmiernie dla całego kraju, regulowane w znacznej mierze przez import i eksport, staje się w momencie nieporozumień sąsiedzkich i politycznych konfliktów sprawą pierwszej dla całego państwa wagi.

W zrozumieniu tej doniosłości stworzono ostatnio przy Ministerstwie Rolnictwa podsekretariat dla spraw aprowizacyjnych, który będzie miał pieczę nad tym, aby podnieść wytwórczość a zarazem zdolność spożywczą, bez której wytwórczość nie może się normalnie rozwijać.

W dniu 16 marca b. r. w związku z powstaniem departamentu aprowizacyjnego, Rada Narodowa Polek, pod przewodnictwem pani senatorki R. Fleszarowej, zwołała zebranie dyskusyjno - informacyjne w celu omówienia jak stoi sprawa dotychczasowej organizacji zagadnienia żywnościowego u nas i za granicą oraz jaką powinna być rola stowarzyszeń społecznych w zagadnieniu żywnościowym.

Pani senatorka Fleszarowa wyraziła słuszne przekonanie, że kobiety winny mieć w sprawie aprowizacji głos większy, niż to było dotychczas i że od roli doradczej, a nawet decydującej są już dziś przygotowane.

Ożywiona i ciekawa dyskusja nie trzymała się jednak ściśle ram posiedzenia albo trzymała dość luźno.

Na zagadnienie aprowizacyjne, które spowodowało powstanie nowego departamentu z inicjatywy Komitetu Obrony Rzeczypospolitej, należy spojrzeć nieco szerzej. Aprowizacja to nie tylko chleb i mięso czy jarzyna, ale koń dla rolnika, tłuszcz na smary, tysiące produktów, które mogą decydować o bardzo dla nas ważnych rzeczach. Wiadomo, że w razie wojny produkcja rolnicza spada, aprowizacja żywnościowa pogarsza się więc automatycznie, trzeba ją tak podnieść, aby wpływając w czasie pokoju na podwyższenie stopy życia, dała w momentach ograniczeń — rezerwy.

Czy organizacje kobiece wejdą w osobie swych członkiń w skład decydujących w tych kwestiach urzędów czy nie, zawsze będą jednak mogły pracować w kierunku poprawienia aprowizacji kraju. Czy kółka i stowarzyszenia wpłyną na poprawę hodowli krów czy kur, czy nauczą wyzyskać dziko rosnące zioła lecznicze, czy produkować wartościowe przetwory z odpadków ogrodniczych albo dzikich jabłek, czy się zajmą racjonalnym i celowym dożywianiem dzieci, zawsze to będą cegiełki do tego budynku, który musimy wznieść zgodnymi siłami i do samowystarczalnej aprowizacji kraju, tak w okresie pokoju, jak w chwilach historycznych zamieszek.

Nie rezygnując ze swoich praw i dążeń, najsłuszniejszych i najsprawiedliwszych, trzeba nie zmieniając własnego nastawienia organizacyjnego, spojrzeć na sprawę szerzej i tak kierować działalnością, aby ona służyła celom dla ojczyzny najważniejszym.

Daj Boże, aby danym było kobiecie odegrać w tych wysiłkach wybitną i twórczą rolę.

A. W.

ZJAZD ZWIĄZKU PRACY OBYWATELSKIEJ KOBIET

W niedzielę dn. 27 marca odbył się zjazd 10-lecia Związku Pracy Obywatelskiej Kobiet w Salach Rady Miejskiej.

Po mszy św. w kościele Św. Krzyża, nastąpiło otwarcie zjazdu, powitanie gości, uczczenie Pamięci Marszałka J. Piłsudskiego, dwa referaty p. sen. Jaroszewiczowej „10 lat istnienia Z. P. O. K." i p. M. Matuszewskiej „Zadanie Z. P. O. K. na przyszłość".

Pan Prezydent Rzeczypospolitej prof. Ignacy Mościcki zaszczycił zjazd swą obecnością.

O godz. 13-ej wyruszył pochód do Belwederu.

Po południu Pan Prezydent przyjął zjazd na uroczystej audiencji na Zamku.

Uroczystość zakończyła „towarzyska herbatka" w salach kasyna garnizonowego, na program której złożyły się produkcje wokalno - muzyczne wybitnych artystów.

Udział w zjeździe zgłosiło około 2000 członkiń ze wszystkich województw.

W chwili dzisiejszej to spojrzenie wstecz na dokonaną pracę i uprzytomnienie sobie celów organizacji Z.P.O.K. na przyszłość ma duże znaczenie i słusznie budzi tak żywe zainteresowanie zjazdem. W najbliższym numerze podamy obszerniejsze sprawozdanie omawiające cele i działalność Związku, jednoczącego już dziś w swych szeregach z górą 50.000 członkiń.

OŻYWIONA AKCJA RADIOFONIZACJI WSI
Dzień radia w Kazimierzu

Zima jest okresem ożywionej akcji radiofonizacji wsi. Rolnicy, wolni od zajęć gospodarskich, mogą poświęcić więcej czasu na pracę społeczną i kulturalną. W okresie trzech ubiegłych miesięcy zimowych przeprowadzono na terenie wsi szereg specjalnych akcji propagandowych, zmierzających do wzmocnienia tempa radiofonizacji wsi.

Hasło: „Radio w każdym wiejskim domu" znalazło żywy oddźwięk. Wystarczy nadmienić, że w okresie grudnia, stycznia i lutego przybyło osiem nowych wsi całkowicie zradiofonizowanych.

W związku z tym ostatnio odbył się we wsi Kazimierz w woj. poznańskim „Dzień Radia". Po nabożeństwie utworzył się pochód dzieci szkolnych z chorągiewkami, transparentami, na których wypisane były hasła: „Radio to najlepszy przyjaciel", „Radio najlepszy nauczyciel" itp. Dom Ludowy udekorowany był specjalnie na tę uroczystość, a widniał nad nim wielki napis „Słuchamy radia". Pochód przeszedł przez całą wieś i udał się do sali Domu Ludowego, gdzie akademię zagaił ks. proboszcz Faustman, który w przemówieniu swoim podkreślił wagę radiofonizacji kraju. Następnie wygłoszono szereg referatów oraz przemówień.

Stany zapalne miedniczek nerkowych

W poprzednich artykułach mówiliśmy o różnych cierpieniach nerkowych. Dane te uzupełnić trzeba opisem zapalenia miedniczek nerkowych, cierpienia bardzo często występującego u kobiet. Z reguły cierpienie to spowodowane jest zarazkami i przeważnie obejmuje również pęcherz moczowy, przez co do objawów pochodzenia czysto nerkowego dołączają się dolegliwości przy oddawaniu moczu, jako objawów stanu zapalnego pęcherza i cewki moczowej.

Miedniczka nerkowa mieści się we wgłębieniu, jakie ten narząd posiada. Składa się ona z kilku kielichów, do których mocz spływa z kanalików nerkowych, właściwej miedniczki — to jest rozszerzenia, w które łączą się wszystkie kielichy. Mocz z każdej miedniczki nerkowej odpływa poprzez wąski przewód zwany moczowodem do pęcherza moczowego. Tak więc jako, że mamy po dwie nerki, mamy tym samym dwie miedniczki nerkowe, dwa moczowody i jeden pęcherz moczowy, stanowiący zbiornik moczu. Oddawanie moczu u ludzi zdrowych jest zależne od ich woli, to jest oddają go wówczas kiedy chcą. Samo oddawanie moczu u osób zdrowych nie sprawia jakichkolwiek dolegliwości.

Zapalenie miedniczek nerkowych często dość występuje w okresie ciąży, zwłaszcza około 5 miesiąca jej trwania. Wywołane bywa wówczas uciskiem, jaki powoduje powiększona ciężarna macica na moczowody, przez co mocz trudno odpływa i ulega w miedniczce nerkowej zakażeniu.

Wystąpieniu zapalenia miedniczek nerkowych towarzyszy ogólne niedomaganie, po czym wśród dreszczów, nieraz dość gwałtownych, temperatura ciała podnosi się nierzadko do 39°C, a niekiedy i wyżej. Chory skarży się na ból głowy, bardzo uporczywy, po czym rozpoczyna się ból w krzyżu, mdłości i wymioty. Ból z krzyża dość często przechodzi na jamę brzuszną, co niekiedy bywa przyczyną pomyłek w rozpoznawaniu zamiast zapalenia miedniczek nerkowych, zapalenia wyrostka robaczkowego. Bywa to zwłaszcza w tych przypadkach, gdy na początku choroby, chory nie odczuwa dolegliwości przy oddawaniu moczu, które są objawem bardzo znamiennym przy większości schorzeń miedniczek nerkowych i pęcherza. Dolegliwości te polegają na uczuciu parcia na mocz. Chory z tego powodu oddaje mocz bardzo często a w małych ilościach, przy końcu oddawania go odczuwa palenie bądź też ból w cewce moczowej. Okres choroby trwa od 5 dni do 2 tygodni. Największe dolegliwości sprawiają choremu bóle głowy i krzyża, oraz napadowe bóle promieniujące od okolicy nerki do jamy brzusznej i pachwin.

Nieleczona, zaniedbana choroba może przejść w okres przewlekły, wówczas występują na zmianę okresy polepszeń i pogorszeń. Chory odczuwa słabsze bóle w okolicy nerek, natomiast parcie na mocz bywa silniejsze, chory oddaje więcej moczu. Im dłużej trwa choroba, tym uporczywsze są bóle głowy, dołączają się poza tym ogólne osłabienie oraz zaparcie stolca. W okresach pogorszeń mocz oddawany przez chorego bywa mętny.

Zespół objawów towarzyszących chorobie, zarówno w okresie ostrego jak i przewlekłego zapalenia miedniczek nerkowych, poparty jeszcze analizą moczu, przemawia za jakością schorzenia, oraz za rodzajem zarazków powodujących chorobę.

Leczenie wymaga przede wszystkim pozostawienia chorego w łóżku przez cały czas trwania gorączki i to zarówno w ostrym okresie choroby jak i w przewlekłym. Bóle okolicy krzyżowej i nerek łagodzą gorące okłady na te okolice ciała. Dieta chorego powinna obfitować w płyny jak mleko, soki owocowe, napar rumianku, poza tym wody mineralne lecznicze, które przepisze lekarz. Kawa dozwolona jest tylko zbożowa, natomiast kawa prawdziwa jest bezwzględnie dla chorego szkodliwa, podobnie jak i mocna herbata. Nie wolno nadto podawać ostrych przypraw (korzeni), octu, jarzyn strączkowych jak groch, fasola, soczewica, potrawy mogą być tylko bardzo lekko osolone, (nadmiar soli jest szkodliwy!). W początkowym okresie choroby mięso jest niewskazane — podawać je dopiero za zezwoleniem lekarza po 5, 6 dniach choroby, naturalnie będzie to tylko mięso białe.

Przy leczeniu zapalenia miedniczek nerkowych istnieje kilka metod, zależnie też od nich lekarz przepisuje odpowiednią dietę. Szerokie zastosowanie posiada obecnie metoda leczenia, przy której co 3 dni zmienia się dietę z tak zwanej „kwaśnej" — na „alkaliczną", przy czym przy „kwaśnej" podaje się mało płynów — przeważają pokarmy suche z pewną ilością mięsa lub ryby, jaj, chleba, i potraw mącznych; natomiast dieta „alkaliczna" powinna obfitować w jarzyny, owoce i nabiał, przy czym chory powinien pić dużo płynów.

Przy zapaleniu miedniczek nerkowych w okresie ciąży zaleca się ułożyć ciężarną na bok, na stronę przeciwną, niż ta po której odczuwa bóle. Nogi chorej powinny być ułożone nieco wyżej niż tułów. Pozycję tę łatwo nadać chorej przez podstawienie podpórek pod nogi łóżka w tym końcu, gdzie znajdują się nogi chorej. Zazwyczaj zapalenie miedniczek nerkowych nie ma ujemnego wpływu na przebieg ciąży.

U dzieci chorych na zapalenie miedniczek nerkowych zaleca się dietę bogatą w cukier.

Podaje się go nawet zupełnie małym dzieciom, w 1 roku życia naturalnie, że w ilości zależnej od tej — jaką zaleci lekarz, wiemy bowiem, że we wczesnym dzieciństwie, dziecku nie tylko leków samowolnie nie powinno się podawać, ale również dowolnie zmieniać skład jego pożywienia.

Dr J. E.

Szczepienia przeciwospowe

Z artykułu dr A. Rząśnickiego, zamieszczonego w Nr 8 z r. 1935 czasop. „W służbie zdrowia" przytaczamy urywek, mający dla naszych Czytelniczek doniosłe znaczenie.

(Red.)

W Polsce szczepienie ospowe u dzieci jest przymusowe. Wszystkie kraje europejskie wprowadziły u siebie ten przymus, wszystkie z wyjątkiem... Anglii.

Może przede wszystkim dlatego, że w kraju tym przekonano się dosadnie o szkodliwościach masowych szczepień bez opracowania dokładnych metod techniki szczepiennej, ustalenia przeciwwskazań do szczepień, braku wskazówek pielęgnowania osób zaszczepionych.

W okresie stu czterdziestu lat, jakie nas dzielą od narodzenia się szczepień ochronnych, powielekroć zdarzać się musiały, dzięki b. prymitywnej technice — masowe zakażenia, przede wszystkim — kiłą przenoszoną z krwi do krwi na lanceciku. Występowały poważne powikłania przez uogólnianie się ropnej sprawy u zaszczepionego, zapadanie na ospę osób z otoczenia szczepionego, długotrwałe niegojenie się owrzodzenia w miejscu zaszczepienia.

Dzisiaj wiemy, że przed szczepieniem należy kandydata poddać oględzinom. Nie wolno szczepić chorych na cukrzycę, ani posiadających na skórze wysypki, liszaje. Należy troszczyć się o otoczenie szczepionego, aby nie przenieść zarazka na uszkodzoną albo chorobowo zmienioną skórę osób z otoczenia. Jeżeli w otoczeniu mamy osoby chore lub rekonwalescentów po ostrych chorobach zakaźnych należy zaczekać ze szczepieniem. U małych dzieci trzeba baczną uwagę zwrócić na to, aby przez drapanie swędzącego miejsca zaszczepienia dziecko nie przeniosło ropy na oko, uszkodzoną skórę swoją czy cudzą. Miejsce szczepienia wino być utrzymywane w dokładnej czystości, nie wolno jednak tego miejsca ani myć, ani też zezwalać na zamoczenie wodą. Dlatego też przed szczepieniem należy się wykąpać, zmienić bieliznę. Dalszy rozwój techniki szczepiennej znacznie upraszcza sytuację przez wprowadzenie przyrządu ochronnego ospochronu. Jest to przyrząd opracowany przy współudziale Kliniki Pediatrycznej Uniwersytetu im. Marsz. Piłsudskiego w postaci półkolisto wysklepionej tarczy elastycznej, wyprodukowanej z przezroczystego materiału, w dostatecznej mierze odpornego na ucisk i uderzenie.

Ospochron umocowany przylepcem nad miejscem szczepienia:

1-o. Zabezpiecza krostę poszczepienną od styku z bielizną, broni przed zanieczyszczeniem bielizny ropą, przed jej przylepianiem się, ciągłym drażnieniem.

2-o. Chroni przed urazem. Przy masowym szczepieniu w szkołach, przewiązywano ramię jaskrawą tasiemką, ale to nie broni przed ciągłymi, drobnymi urazami, kiedy dziecko zapominając się, samo dotknie się sąsiada, ściany, uraża się przy ubieraniu się itp. Broniąc przed urazem, nie pozwala na uszkodzenie krosty i na przedwczesne oderwanie się strupka.

3-o. U niemowląt ospochron broni przed przeniesieniem ropy na oko, uszkodzoną śluzówkę czy wykwit skóry. Nie pozwala na dotykanie czy rozdrapywanie krosty.

4-o. Przezroczystość ospochronu umożliwia lekarzowi obserwację przebiegu procesu.

W okresie szczepienia należy dziecko strzec przed stykaniem się z zakaźnie chorymi, szczepioną kończynę trzeba oszczędzać, nie należy się gimnastykować. Ani specjalna dieta, ani ograniczenie czasu przebywania na wolnym powietrzu nie są tu potrzebne.

Rzeczy pozornie niepotrzebne mogą być jednak pożyteczne

(Dokończenie)

Odmrożenia rąk i nóg możemy usunąć przez moczenie 2 — 3 razy na tydzień w odwarze zwykłych obierzyn z kartofli, dodając do tego garść mięty. Moczyć przez 15 — 20 minut, a potem zanurzyć na chwilę w zimnej wodzie z octem i osuszyć.

Pozostałe z obiadu resztki ryżu rozgotować na kompletną miazgę, przefasować, dodać trochę gliceryny i już mamy udelikatniający krem do rąk.

Łupinki z cebuli, które wyrzucamy, należy zbierać; przydadzą się dla Pań blondynek, zaczynających siwieć. Garść tych łupinek trzeba rozgotować z pokrajanym mydłem marsylskim białym — w litrze wody przez pół godziny. Przecedzić przez durszlak i myć tą zawiesiną stale włosy. Po pewnym czasie włosy nabiorą jednolitego, złocisto-rudawego odcieniu, a siwizna stanie się niewidoczna, bo skórki z cebuli farbują tak samo włosy, jak farbujemy jajka na Wielkanoc.

Panie natomiast, dla których rudy kolor włosów jest utrapieniem i chciałyby go przyciemnić, powinny zbierać wyrzucaną codzienie herbatę, którą należy dokładnie wysuszyć, aby uchronić ją od zapleśnienia. Przy myciu włosów przygotowujemy odwar z tej herbaty, biorąc 2 garści na 3 szklanki wody, tak, aby po wygotowaniu pozostało pół litra odwaru; gotujemy pół godziny, dodając odrobinę sody, cedzimy przez sitko, po czym używamy jako ostatecznej płukanki po uprzednim opłukaniu włosów dokładnie w kilku kolejno zmienianych wodach. Po pewnym czasie włosy ściemnieją — zabieg ten jednak należy przy każdym myciu powtarzać, zresztą tak samo, jakbyśmy to robiły z farbą.

Mało popularny u nas, a jednak tak często zalecany dla dzieci, owoc — banan kryje w swych odpadkach bardzo cenny lek dla naszej cery. Ze skórki obranego banana zdrapuje się nożem miąższ i włókienka i wkłada do uprzednio przygotowanej butelki z wódką. Dokładamy stopniowo tak długo, aby stosunek był mniej więcej pół na pół: miąższ banana musi zajmować w butelce tyleż samo miejsca, co stojąca nad nim wódka. Stać to musi w świetle bez słońca 4—6 tyg. i musi być codziennie przemieszane. Po tym czasie zlać, przefiltrować i dodać pół szklanki przegotowanej wody zimnej na szklankę płynu; płynem tym przecierać twarz dwa razy dziennie po umyciu i osuszeniu. Wódka bananowa działa wzmacniająco na osłabione mięśnie, przez co stają się one jędrniejsze; jednocześnie usuwa podrażnienia, pokrzywki itp. Przy skórach wybitnie suchych płyn ten byłby za mocny, należy więc zmoczyć tampon waty w wodzie zimnej surowej, nakropić płynem z bananów i przynajmniej raz dziennie natrzepywać leciutko osłabione mięśnie twarzy i szyi.

Jajka i oliwę mamy prawie zawsze pod ręką, a jeżeli kupimy za kilka groszy bornej wazeliny, to będziemy miały doskonały krem na suchą i normalną cerę na noc. Jedno żółtko, 50 gramów bornej wazeliny i 15 — 20 kropli oliwy — bardzo dokładnie ukręcić, jak to robimy przy majonezie, dodać 5—10 kropli zapachu Ol. Bergamoth lub Geranium, złożyć do szklanego słoika, postawić w chłodnym miejscu. Krem taki może stać najwyżej tydzień.

Jak więc widzimy — wiele rzeczy wyrzucanych jako odpadki w gospodarstwie domowym, może nam oddać nieocenione usługi przy codziennej pielęgnacji skóry i włosów. A za tym — rzeczy bezużyteczne mogą być czasem pożyteczne.

Helena Brzezińska

Kierowniczka Działu Kosmetycznego „Izis" w Warszawie.

W numerze 13 naszego tygodnika ogłosiliśmy konkurs-ankietę p. t.

„TYDZIEŃ PRAKTYCZNEJ PANI"

którego zadaniem jest zgromadzenie materiału, dającego wyczerpujący obraz jak gospodarują praktyczne Panie domu. Wyróżnione i nagrodzone odpowiedzi zostaną wydrukowane, aby stać się wzorem dla tych Pań, które stawiają pierwsze kroki w dziedzinie gospodarstwa domowego.

Warunki konkursu zostały podane w nr 13. Do nadsyłanych odpowiedzi należy dołączyć niżej zamieszczony kupon.

KUPON

UPRAWIAJĄCY DO UCZESTNICZENIA W KONKURSIE

p. n.:

„Tydzień Praktycznej Pani"

W zwierciadle mody

WIOSENNE BLUZKI

W okresie, kiedy się nosi tak dużo kostiumów i spódniczek z długimi na ¾ żakiecikami sprawa bluzek staje się bardzo aktualna. Są one nieodzownym dopełnieniem.

Trzeba mieć do kostiumu co najmniej dwie bluzki, dlatego, że są zwykle jasne i brudzą się. A następnie inne się nosi przed, a inne po południu. Bluzki mają przy tym bardzo dużo kobiecego wdzięku. I miło jest kłaść coraz to inną do jednego i tego samego kostiumu.

Ma się wówczas wrażenie bezustannej nowości.

Okres wczesnego przedwiośnia jest najodpowiedniejszy do szycia bluzek. Każda z pań zapewne przejrzała już swój remanent garderoby. A to bywa zwykle skarbnica różnych kawałków, z których da się zrobić bluzkę.





Może to być balowa suknia zniszczona (tafta, satin, maroken), który po upraniu da się zużytkować na bluzkę. Może to być letnia suknia z ubiegłego roku, wzorzysta, drukowana, z której wyjdzie ładna, wesoła bluzka do gładkiego kostiumu.

Może to być ciemna jedwabna suknia, (Ciemne bluzki też są bardzo modne) z której zrobi się bluzkę w kontrastowym kolorze do kostiumu. Np. czarna do popielatego, brązowa do beige, i beige do czarnego. Kombinacji jest dużo, dużo bardzo.

A wreszcie można zużyć na lekkie powiewne bluzeczki organdynę i tiul, który odszyje się w dużo zakładek i włoży na kolorowy spód.

Poza tymi tak bardzo praktycznymi sposobami zdobycia bluzek istnieje możność kupowania różnych okazyjnych resztek. Wystarczy mały kawałek na bluzeczkę wpuszczaną do środka i zrobioną jedynie z krótkimi rękawami.

Naturalnie, że w dalszym ciągu pozostaje droga kupowania materiałów na metry i to takich, jakie się właśnie podobają i dogadzają potrzebom.

Rozmaitość bluzek jest wprost zawrotną. Każda z pań może je sobie dobrać według gustu i dostosować do figury. Wśród nowości należy podkreślić bluzki suto wyrzucane nad paskiem (ale nie wiadomo, czy ten fason się przyjmie!) I długie obcisłe bluzki, sięgające za biodra. Te bardzo wydłużają sylwetkę.

Do żakietów rozchylonych z przodu albo zupełnie nie zapiętych albo spiętych jedynie na dwa guziki w pasie, dużo pań lubi bluzki w formie męskich kamizelek.

Zapina się je zwykle na rząd drobnych guzików, wykańcza kołnierzykiem wykładanym lub maleńkim, stojącym. Przód zacięty w szwie opada na brzuch zupełnie w formie kamizelki. Aby zaakcentować to podobieństwo daje się jeszcze wąski paseczek, który idzie od przodu albo tylko przez tył. Jeżeli kamizelka ma służyć do letniego, lekkiego kostiumu można ją zrobić zupełnie bez rękawów. Ale ładniej dać króciutkie, zachowując jednak charakter bluzki.



Bardzo lubiane też będą bluzki z gładkich materiałów całe wyszyte łatwym haftem lub naszyte siutażem. Taką bluzkę można wykończyć prostym stojącym kołnierzykiem. Rękawy krótkie zakończyć pliską, a w przodzie przeciąć dwie kieszenie, które na tle haftu będą stanowiły ostrą linię. Zapiąć bluzkę na rząd ładnych guzików.

Bardzo przyjemny typ to młodzieńcza bluzeczka z wykładanym kołnierzykiem, związanym na kokardkę. Drobne zakładki i kieszonka bardzo zgrabnie wykończą całość.

Pani obdarzona gustem i odrobiną zręczności potrafi jakim, nic nie znaczącym drobiazgiem przyozdobić bluzkę. Będzie to krateczka dana na ukos na kieszonce, krawacik zręcznie przerzucony. Pracowicie odszyte zakładki które zakryją cały przód, obrzeżą rękawki i kołnierzyk.

Do bluzek używa się dużo guzików. Są tak śliczne, że doprawdy często wystarczają za całą ozdobę. Są gładkie, lśniące, matowe, w kształcie kwiatów i różnych fantazyjnych stworów. Trudno się nieraz oprzeć ich urokowi.

Dużo bluzek, które się będzie nosiło na wierzch spódniczki będzie zakończonych paskiem związanym z boku na kształt szarfy. To przypomina Hiszpanię i odpowiednie jest do krótkiego bolera. W każdym razie to też jest nowość w dodatku pełna wdzięku i wiosennej lekkości.

Marieta

Szczepienie i przeszczepianie drzew

Szczepienie jest zabiegiem ogrodniczym który stosuje się w dwóch wypadkach.

1) W szkółkach przy produkcji młodych drzewek, gdy chodzi o uszlachetnianie dziczków. Uszlachetnianie polega na tym, że na dziczek przenosi się gałązkę odmiany szlachetnej, z której chcemy wyprowadzić drzewo. Zostaje wyzyskana tu łatwość, z jaką u drzew następuje zrośnięcie dwóch gałązek, jeżeli zostały one umiejętnie przycięte i dopasowane.

2) W drugim wypadku stosuje się szczepienie, a raczej t. zw. przeszczepianie wówczas, gdy drzewo, starzejące się pragniemy odmłodzić lub gdy dotychczasową odmianę drzewa chcemy zamienić na inną. Nieraz dochodzimy do przeświadczenia, że korzystniej finansowo i dogodniej będzie mieć z naszych drzew owoce innych odmian, ponieważ może się okazać, że odmiany obecne były mało wartościowe, lub z jakich bądź względów nie nadają się do hodowli w danej okolicy, czy podlegają chorobom i szkodnikom w znaczniejszym stopniu, niż inne.

Z ogólnych zasad szczepienia należy wymienić tę przede wszystkim, że aby szczepienie się udało muszą zraz (t. z. gałązka nowej odmiany, którą się używa do szczepienia) i dziczek należeć albo do jednego gatunku, albo też do gatunków, czy rodzajów sobie pokrewnych. Im zraz i podkładka są sobie bliższe, tym szczepienie daje rezultat lepszy.

Szczepienia dokonywa się w naszym klimacie zwykle wczesną wiosną, gdy minie obawa silniejszych mrozów, a więc w ciągu marca do połowy kwietnia. U drzew owocowych zaczynać należy tę pracę od wcześniej rozwijających się, a więc czereśni, grusz i śliw, kończąc na jabłoniach.

Do szczepienia potrzebne są przede wszystkim zrazy, które najlepiej zebrać jest na jesieni i odpowiednio przechować. W nr 47 r. zeszł. Praktycznej Pani omawiałam tę sprawę w specjalnym artykule. Ogólnie przypomnę jeszcze, że zrazy powinny być zebrane z drzew bezwzględnie zdrowych, o pewnych odmianach i możliwie urodzajnych. Zrazy powiązane w pęczki i poetykietowane należy zadołować w chłodnej, przewiewnej piwnicy, najlepiej w czystym piasku, zagłębione w nim całkowicie, lub na głębokość ¾ długości. Jeśli nie ma możności umieścić zrazy w piwnicy, trzeba zadołować je w podobny sposób w skrzyni inspektowej, lub na zagonku możliwie zacienionym, po czym przykryć je cienką warstwą liści.

Cena zrazów kupowanych jest dość przystępna, wynosi bowiem 5—10 gr za sztukę, z której otrzymuje się po 4—5 zrazów małych. Kupując zrazy trzeba zaopatrywać się w nie w firmach odpowiedzialnych, zasługujących na zaufanie. Po otrzymaniu zrazów przesłanych należy zadołować je w wilgotnym piasku w piwnicy, lub lodowni, aby jak najdłużej były świeże. Przy pracy powinny być trzymane w cieniu, owinięte w mokrą szmatę, lub w kubełku, zamoczone w wodzie.

Wydobyte z przechowania zrazy przed samym szczepieniem tnie się na kawałki, mające po 2 lub 3 oczka dobrze wykształcone. Przystępując do szczepienia po przygotowaniu zrazów musimy mieć jeszcze odpowiednie narzędzia i materiały. Konieczny jest przede wszystkim nóż, taki jak używa się do okulizacji, ostry jak brzytwa, oraz nóż większy, zwykły ogrodniczy; do ostrzenia obu noży potrzebny jest marmurek. Rafia niezbędna jest do związywania drzewek zaszczepionych, oraz maść ogrodnicza którą zasmarowuje się miejsca zranione aby uniknąć strat wilgoci przez parowanie.

Maść ogrodniczą można przyrządzać samemu, powinna mieć szereg właściwości, żeby była łatwa w użyciu, dostatecznie lepka, nie topiła się na słońcu, nie spływała i nie wysychała zbyt gwałtownie, ponieważ mogłaby utworzyć się skorupa, łatwo pękająca i krusząca się. Istnieje ogromna ilość przepisów na maści ogrodnicze, podaję jeden z nich na maść płynną.

Wziąć 250 g kalafonii, 125 g żywicy sosnowej (biała smoła szewska) i 50 g łoju, roztopić razem na ogniu, a następnie zestawiwszy z ognia, mieszając dolewa się ostrożnie 100 g mocnego spirytusu denaturowanego. Dla zabarwienia dodaje się jeszcze 50 g ochry, potem gotową maść zlewa się do puszek, w których daje się przetrzymać bardzo długo, nie tracąc swych własności.

Samą czynność szczepienia powinno się wykonać w dzień ciepły i pogodny, począwszy od marca, a prowadzić można dopóki się ma zrazy niewyrastające (nieraz do czerwca).

Jest dość dużo sposobów szczepienia, wszystkie opierają się na tej zasadzie, że żywa tkanka drzewa, która znajduje się między drewnem, a korą t. zw. miazga ma własność szybkiego narastania i gojenia ran. Skoro dwie gałązki odpowiednio naciąć, dopasować ranami, owiązać i zasmarować maścią, żeby rany nie wysychały, to każda gałązka będzie zalewać miazgą swoją ranę, miazgi te po zetknięciu zrosną się i wskutek tego nastąpi w rezultacie zrośnięcie się gałązek.

Jaki sposób szczepienia wybrać, będzie zależało od grubości podkładki i od pory, w jakiej pracę ma się wykonać.

Na podkładkach cienkich szczepi się przez łączenie, lub stosowanie, na drzewkach średniej grubości stosuje się szczepienie w trójkąt, klin, czyli „sarnią nóżkę", na grubych zaś przeważnie używa się kożuchowania, czyli szczepienia za korę.

Przy łączeniu dziczek musi być tej samej grubości co zraz. Kawałek zraza o 2—3 oczkach ścinamy u dołu skośnie i gładko. Również w ten sam sposób ścina się skośnie dziczek tak, aby obie płaszczyzny były tej samej długości i dały się do siebie przyłożyć. Następnie przykładamy zrazek do podkładki, obwiązujemy mocno łykiem i smarujemy maścią ogrodniczą. Jest to bardzo dobry sposób szczepienia, ponieważ nie zostawia zupełnie rany otwartej, a po zrośnięciu blizna jest prawie niewidoczna. Stosuje się przeważnie przy uszlachetnianiu w szkółkach.

Przy szczepieniu w trójkąt, lub w sarnią nóżkę w wycięty skośnie trójkątny rowek na podkładce dopasowujemy zraz przycięty klinowato odpowiednio do rowka, przy czym pączek zraza powinien znajdować się na równi z płaszczyzną ucięcia podkładki. Długość ucięcia zraza i rowka powinna być około 5 cm. Miejsce szczepienia należy okręcić rafią i dokładnie zasmarować maścią ogrodniczą.

Szczepienie w korę, czyli *kożuchowanie* stosuje się zwykle przy przeszczepianiu starszych drzew, gdy mamy przycięte grubsze gałęzie. Gałęzie drzew skracamy o ¾ długości, im drzewo starsze, tym mniej przycinamy, zostawiając tu i owdzie słabe gałązeczki w celu podtrzymania wegetacji silnie przyciętego drzewa. Przycinając, należy zachować formę korony, tnąc niższe gałęzie dłużej, a wyższe krócej.

Mając odpowiednio przycięte i przygotowane już drzewo, zakłada się wówczas na wierzchołku uciętych gałęzi w korę po kilka zrazów na każdą gałąź. Ten sposób szczepienia można wykonać wtedy, gdy soki w drzewie ruszą i kora odstaje. Zraz należy zaciąć ukośnie, jak przy łączeniu, korę przecina się pionowo aż do drewna na długości 3—4 cm. Po rozchyleniu kory w miejscu nacięcia trzeba wsunąć zraz pomiędzy korę i drewno, potem okręcić rafią bardzo silnie i zasmarować maścią. Musi być tak wszystko zasmarowane, żeby do miejsc skaleczonych nie dochodziło powietrze i wilgoć. Ten sposób szczepienia stosuje się zawsze wtedy, gdy zraz jest znacznie cieńszy od podkładki.

Po przyjęciu się szczepów, zwykle w miesiąc do 6-ciu tygodni, gdy drzewa zaczną rosnąć i łyczko wpija się w korę, należy rozluźnić je. Wszystkie pędy, rosnące poniżej miejsca szczepienia, trzeba usuwać, gładko je wycinając.

Z 2 lub 3 pędów wyrastających ze zraza należy wybrać i pozostawić tylko jeden najsilniejszy. Wskazane jest pęd wybrany przywiązać do palika, aby rósł prosto w górę i nie uległ złamaniu przez wiatr lub ptaki.

Używając jednego z 3-ch wyżej podanych sposobów, można szczepić drzewa owocowe i ozdobne. Szczepienie róż wykonywa się w szklarni w porze zimowej. W razie nieudania się szczepienia robotę powtarzamy następnej wiosny.

Inż. Janina Honczarenkowa

Rysunki do niniejszego artykułu podamy w nr. 15-ym.

Szyjemy same

Z sukni balowej robimy eleganckie dessous

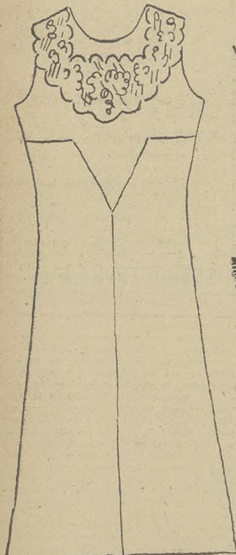
Stare jedwabne toalety balowe dadzą się przerobić na eleganckie spody pod sukienki. Po wypraniu w chłodnym roztworze proszku mydlanego, wyprasować po lewej stronie jeszcze na wilgotno. Nie wyżymać, bo zostaną ślady, których już nic nie usunie. Odpruć rękawy i ozdoby, włożyć sukienkę na siebie i nałożyć na nią koronkowy karczek, jaki można kupić w każdym niemal sklepie z norymberszczyzną i galanterią. Przypiąć szpilkami na osobie, aby równo leżał, zdjąć, gęsto przyfastrygować i jeszcze raz przymierzyć, aby się przekonać czy przy fastrygowaniu robota się nie skrzywiła.

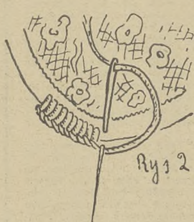
Następnie brzeg koronki przyszywamy gęstym ściegiem dzierganym (rys. 2) albo okrętką (rys. 3).

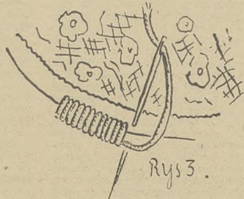
Po umocowaniu karczka odwracamy suknię na lewą stronę i górę materiału sukniowego wycinamy pozostawiając nad przyszyciem brzeg materiału szeroki mniej więcej na 1—1½ centimetra. Pozostawienie tego brzegu bez obrobienia wygląda nieporządnie, pranie zaś tylko go wystrzępia i niszczy.

Wykończamy go rozmaicie. Jeśli koronka na karczku jest gęsta, najlepiej podwinąć go, jak to jest uwidocznione na rys. 4 ku koronce i drobnym ściegiem obrębkowym przyczepić do koronki, albo jak w rys. 5 odwinąć w dół na materiał i dyskretnie przyczepić do niego. Jeżeli po prawej stronie robota nie wygląda dobrze, zasłaniamy zbyt widoczne ściegi haftując na nich gałązkę.

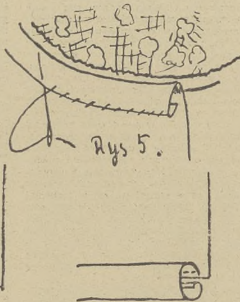
Dół sukni przycinamy na odpowiednią długość. Jeżeli materiał jest krajany prosto można podwrębić tym samym, jeżeli suknia jest kloszowa robimy rulonik z kawałków materiału krajanych ukośnie, jak jest pokazane na rys. 6, 7 i 8-ym. Wykrojone paski zeszywamy, przyszywamy po prawej stronie, odwijamy na lewą i dążąc po przyszyciu przyczepiamy rulonik wzdłuż niego dyskretnie ściegiem obrębkowym (rys. 8). Rulonika nie spłaszczamy, powinien on po prawej stronie wyglądać jak wałeczek i stanowić nie tylko wykończenie, ale do pewnego stopnia ozdobę.

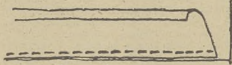

Rys 1

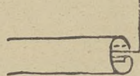

Rys 2.

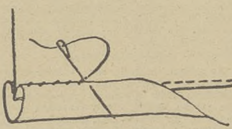

Rys 3.


Rys 4.


Rys 5.


Rys 6.


Rys 7.


Rys 8.

W sprawie wykrojów

Wszelkie suknie, kostiumy i t. p. wykonywamy w cenie 1.50 za wzór, bluzki i dziecinne po 1 zł. Do tego dochodzi 30 gr. porto na każdy wykrój. Za zaliczeniem nie wysyłamy, jest to forma przesyłki dla obydwóch stron niepraktyczna. Wszelkie zamówienia wysyłamy zaraz po odebraniu należności, t. j. ceny wykroju i porto. Może być znaczkami pocztowymi.

Mój budżet

Pani „Wilnianoe"!

Nie krytykuję i nie odrzucam, bynajmniej, podanych przez Panią tematów do ewentualnych dalszych dyskusyj, ale moim zdaniem, podawane i omawiane obecnie zagadnienie może dać bardzo dużo. Na korzyści, płynące z niego, wskazała chociażby p. Wacława Stachowicz w Nr 5 Pr. P. Dużo wydajemy pieniędzy bez zastanowienia się, szczególnie mieszkając w mieście — jakieś kino, ciastko, „mała czarna", błyskotka itp.

Nadarza się okazja, ma się przy sobie kilka złotych, więc idzie się do cukierni czy gdzieindziej ze znajomymi, kupuje się jakiś „fatałaszek" i... potem okazuje się, że do pierwszego nie dociągnie się. A tymczasem taka ankieta zmusi niejedną z nas do zastanowienia się i obliczenia na co i ile może wydać, aby zachować równowagę budżetu. Myślę, że podając sumę 230—300 zł nie uwzględniła Pani takich właśnie „drobnych" wydatków, trudno zresztą mówić o tym, bo Pani tylko tę jedną pozycję podała.

Pisze Pani, że 120 zł na utrzymanie 3-ch osób jest bajką dla dzieci, że Pani w Warszawie wydawała 300 zł, a na Wileńszczyźnie 230 zł. Zgodzę się, że to jest zupełnie możliwe, można nawet i więcej wydać. P. „Chcąca oszczędzać" nie może na razie dać sobie rady, aby utrzymać dom za 190 zł, mając bardzo dużo produktów za darmo. Nie znam warunków na Śląsku, ale przez pewien czas mieszkałam w Bydgoszczy, mieście jednym z droższych, potem w Wilnie, ostatnio zaś na wsi na Wileńszczyźnie. I na podstawie tego twierdzę, że suma 120 zł może i powinna w rodzinie do 3-ch osób stanowić, nawet w droższych miejscowościach, zupełnie wystarczającą i niezbyt niską kwotę w budżecie, przeznaczoną na utrzymanie.

Wybaczy Pani, ale ilość lat prowadzenia domu, szczególnie przy większych sumach dochodu, zupełnie nie jest, dla mnie przynajmniej, miarodajną jeśli chodzi o zdolności gospodarcze.

Jeśli chodzi o mój budżet, to przedstawia się on następująco: dochody nie są stałe, więc uwzględniam sumę minimum 420 zł, ewentualne zaś nadwyżki idą na P.K.O. i są nienaruszalne. Jest nas dwoje i służąca, jak już wspomniałam, mieszkamy na wsi na Wileńszczyźnie.

Wydatki:

	Zł
Mieszkanie 3 pok.	35.—
Służąca	15.—
Utrzymanie	90.—
Poczta	10.—
Tytoń męża i mój	30.—
Radio i anoda	10.—
Światło (ryczałt)	5.—
Księgarnia	15.—
Biblioteka	2,50
Prenumeraty	17.50
Drobne	15.—
Kosmetyka	10.—
Razem:	255

	Zł
Miesięcznie zostaje	165
Co daje rocznie	1.980
Ubranie	300
Opał	140
Nieprzewidziane	340
Wyjazd latem	600
Utrzymanie samochodu latem, zimą nieczynny	600
Razem:	1.980

Prawdopodobnie powie Pani i teraz, że przy 420 zł samochód, zakup książek, prenumeraty i utrzymanie 90 zł, to też bajki, ale niech mi Pani wierzy, że jednak jest to rzeczywistość i to wcale dla mnie nie smutna.

Serdeczne pozdrowienia wszystkim Paniom

„Pl."

Hallo — Pani „Wilnianka"!

Zabierając głos w ankiecie „Mój budżet" — nie przypuszczałam nigdy, że spotkam się z zarzutem opowiadania nierealnych „cudów, które się dzieją tylko w bajkach dla dzieci" (!)

Nikogo się przecież nie zmusza do zabierania głosu, co za tym idzie śmiesznym byłoby pojenie bliźnich pięknie brzmiącymi kłamstewkami, które ani piszącej, ani czytającym nicby nie dały.

Uznając w pełni powyższe i nie mając czasu na bluffowe figle — upewniam Szan. P. Wilniankę, że mój budżet jest absolutnie ścisły i realny, choć nie jest to tylko moja zasługa. Razem z mężem bowiem układamy ogólny roczny i szczegółowy miesięczny budżet.

Chciałabym na tym miejscu podkreślić, że jestem mocno przekonaną, iż jak mnóstwo innych dziedzin — problem racjonalnego rozchodu jest całkowicie zależny od nastawienia obojga małżonków. Obserwacja bliźnich uczy, że dopóki mężowie żonom będą „wydzielać" na życie, i vice versa żony mężom na tytoń — dopóty budżety będą „piętą achilesową" pań domu.

Szan. P. Wilnianko! Nie stosuję metod mamy Dulskiej, nie muszę „prosić" męża o pieniądze, nigdy też kosztem deserów nie kupuję wymarzonej torebki (bo i takie bywają). Uważam bowiem (a raczej—uważamy), że zarobek męża i dysponowanie nim (zarobkiem, nie mężem) należy do nas obojga,a nie jak to Pani pisze do „pana i władcy". On pracuje poza domem, ja strzegę naszego dobra w domu, we mnie musi mieć wiernego na dolę i niedolę przyjaciela; a można nim być wtedy tylko, gdy nie istnieje żaden rodzaj supremacji jednej strony nad drugą. Wszystko jest nasze — wspólne!

Na szczęście dla obojga płci — coraz więcej teraz podobnie myślących jednostek, a coraz mniej „poddanek", które przeważnie na Kasiach i Marysiach odbijają swą nieumiejętność wysunięcia swych praw i przywilejów wobec męża.

A teraz słów kilka w sprawie szczegółowych zarzutów Szan. P. Wilnianki.

Otóż 120 zł na utrzymanie (dodam pierwszorzędne) całkowicie nam wystarcza. Zdaje mi się, że Pani pominęła fakt, iż jarzyny i owoce (wszystkich gatunków) mam swoje. Szczególnie ta druga pozycja — owoce — odciąża wydatki na życie; mając bowiem wszelkiego rodzaju przetwory, suszone owoce — łatwo mogę zestawić menu, uwzględniając potrawy, w skład których wchodzą owoce. Mięsa bowiem nie lubimy (maks. 3×tyg., ceny warszawskie) za to zupy b. pożywne (podprawa śmietaną i żółtkami). Jednym słowem „słodkie życie".

Poza tym, mając w spiżarni grzybki, fasolkę, jarzyny we Weckach — niedużym doraźnym kosztem mam smaczne kolacje; mało używamy też masła do chleba, lubiąc rozmaite jam'y, powidełka i t. p.

A teraz sprawa przyjęć i nieszczęsnego Taschengeldu. Szan. P. Wilnianko! Podając swój budżet zaznaczyłam, że przeważnie: Taschengeld (20 zł), nieprzewidziane (10 zł) idą do skarbonki (jeśli uda mi się „opędzić" herbatki, bridge'a pozycją na przyjemności (15 zł) i z tej to skarbonki czerpię na przyjęcia „od wielkiego dzwonu".

Proszę Pani — jeździć do teatru etc. i przyjmować możemy przeważnie w niedzielę i święta, z racji absorbującego zawodu mego męża (czasem w tygodniu jadę sama na odczyt lub do kina; drobnych wizyt starych przyjaciół w tygodniu nie liczę). Jeśli więc czekamy gości, odpadają inne przyjemności i wydatki z nimi związane, chyba, że ochota zbierze „całą paczką" gdzieś jechać.

Ponieważ mam domowe likiery, nalewki, wina, pikle, wecki mięsne (pasztet, flaczki, zwierzyna — stale uzupełniam) grzybkowe, co 3-ci dzień świeży majonez, stale ciasteczka—albertki — zawsze jestem pod bronią i ani kłopotu, ani specjalnie dużych kosztów z małymi przyjęciami nie mam, tak, że w skarbonce leży stale kilkanaście złotych — rezerwa na duże przyjęcia. Są one rzadsze, przeciętnie raz na 2 miesiące, poza tym w Święta B. Narodzenia i Wielkanocy (dodatkowe rezerwy gotówkowe, uwzględnione w mym budżecie 100 zł) kiedy to każdy dom kilkanaście osób zdolny jest nakarmić i napoić.

Co do bridge'a (a gramy po ½ gr punkt), to choć nie zawsze roberek obowiązkowo kończy herbatkę (kulturalna pogawędka jest też interesująca!), to przewidujemy na wspólną przegraną 120 zł rocznie z taschengeldu. To jednak nie miało nigdy miejsca, bo przeciętnie wygrana niweluje przegraną.

Tak Szan. P. Wilnianko! Absolutnie nie ośmielam się na krytykę 16-go doświadczenia Pani, ale stawiając zarzuty trzeba być dokładnie przeświadczonym o ich słuszności i z racji swego starszeństwa nie posądzać nikogo o głupie kłamstewka, metody Dulskich. Błędna interpretacja cudzych myśli, czynów i boli i zraża.

Ale Szan. P. Wilnianko — skrzyżowałyśmy pióra, ponieważ jednak sprawa jest już jasna — złammy je na znak zgody, tym bardziej, że popieram Pani projekt nowej dyskusji — „mój system w prowadzeniu domu" — czego dałam dowód, rzuciwszy światło na system, stosowany w moim królestwie.

Pozdrowienia wszystkim Paniom śle

„Gaździnka"

Uprawiajmy zioła

LUKRECJA GŁADKA

Lukrecja do swojej wegetacji wymaga dużo ciepła, więc może być uprawiana tylko w cieplejszych miejscach naszego kraju. Lukrecja lubi ziemię głęboko zoraną, nawiezioną nawozem bydlęcym; końskiego nawozu nie bardzo lubi. Najlepiej udaje się nad rzekami lub innymi wodami, nie znosi jednak gleby podmokłej, powodującej gnicie korzeni, które są jedyną częścią użytkową rośliny. Założenie plantacji lukrecji wymaga sporo pracy, lecz wynagrodzić to może późniejszy dochód. Jeden hektar dobrze utrzymanej plantacji może wydać 800—900 kg korzeni; cena ich jest różna, zależna w dużej mierze od jakości wyprodukowanego korzenia, który jest używany przez aptekarstwo oraz przemysł. Sadzonki otrzymać można odcinając boczne korzenie tak zwanych rozłogów przed wydostaniem się ich na powierzchnię. Jeżeli jednak nie posiadamy tych rozłogów, musimy postarać się wyhodować je z nasion. Nasiona lukrecji trudno wschodzą przy czym dużo ich ginie zupełnie. Posianą lukrecję wczesną wiosną w inspekcie po podrośnięciu wysadza się przy końcu maja do gruntu w 50 cm odstępach. Zanim lukrecja nie rozrośnie się, aby zagłuszyła chwasty, należy plantację od czasu do czasu oplić. Zbiór korzeni rozpoczynamy w trzecim roku po zasadzeniu jesienią lub wiosną, o ile nie posiadamy suszarni. Wykopywać korzenie lukrecji trzeba bardzo uważnie, aby ich nie pokaleczyć. Po wykopaniu należy korzenie dokładnie oczyścić z ziemi oraz z bocznych korzonków. Suszy się w miejscu przewiewnym, sortuje podług wielkości i przechowuje w miejscu chłodnym.

BABKI

Są dwa gatunki babki, które można uprawiać dla celów leczniczych. Babka lancetowata, której liście są częścią użytkową oraz babka gałęzista, uprawiana dla zbioru nasion. Uprawa obu gatunków jest jednakowa i nie wymaga ani dużych wkładów, ani pracy. Przy końcu marca lub na początku kwietnia wysiewamy nasienie babki w ziemię, bez różnicy jaką, może być nawet nienawiezioną. Siać można rzędowo lub rzutowo. Na morgę wysiewa się około 7 kg nasienia. Posiana przed deszczem wschodzi bardzo szybko. Dalszej pracy nie wymaga żadnej, rozrasta się prędko i chwastów się nie boi. Liście babki lancetowanej można zrywać przez cały rok, pozostawiając jednak zawsze na każdym krzaczku po kilka środkowych listków. Liście należy suszyć w miejscu przewiewnym, unikając słońca, aby nie straciły swego naturalnego koloru, przez co susz traci dużo na wartości.

Nasiona z babki lancetowatej są dobrym pokarmem dla ptaków w klatkach. Z babki gałęzistej liści nie używa się, zbiera się natomiast nasienie. Wyrywa się całe kłoski, podsusza i młóci. Wymłócone ziarno oczyszcza się dokładnie i poddaje jeszcze ostatecznemu wysuszeniu. Nasiona babki gałęzistej są barwy żółtej oraz czarnej; te ostatnie są znacznie droższe; osiągają prawie podwójną cenę.

KMINEK

Jest to roślina dwuletnia, to znaczy, że dopiero w drugim roku po zasianiu możemy dokonać zbioru nasienia, które używane jest w aptekarstwie, piekarstwie oraz w przemyśle olejkowym. Zużywamy również i słomę, dając ją krowom dla zwiększenia ich mleczności. W stosunku do gleby kminek nie jest wybredny, najlepiej jednak udaje się na lekkich piaszczystych glinkach, zawierających pewien procent wapna. Świeżego nawożenia nie lub; z nawozów sztucznych najlepiej nadają się fosforowe. Siejemy kminek wczesną wiosną, jak tylko ziemia trochę obeschnie. Najodpowiedniejszy jest siew rzędowy z odstępami 35—40 cm. Trzeba tylko zwrócić uwagę na świeżość nasienia, możliwie pochodzącego z ostatniego zbioru, gdyż starsze nasiona tracą zdolność kiełkowania. Na morgę wysiewa się około 5-ciu kg. Kilogram nasienia kminku kosztuje około dwóch zł. Dobre nasiona wschodzą już po 10 dniach. Korzeń kminku ma słodkawy smak i bywa wyjadany często przez myszy polne. Cała dalsza praca przy plantacji kminku polegać będzie na oczyszczaniu pola z chwastów oraz jesienią na skoszeniu całej plantacji. Na wiosnę drugiego roku kminek należy obsypać, usuwając jednocześnie chwasty. W czerwcu kminek zakwita. W sierpniu wytworzone nasiona zaczynają brunatnieć i wtenczas przystępujemy do zbioru. Żnie się go sierpem i wiąże luźno w małe snopki. Po czym zwozi się do stodoły, która powinna być przewiewna i po wysuszeniu — młóci. Wymłócone ziarno dosusza się i pakuje w skrzynie lub naczynia blaszane, aby zapobiec ulatnianiu się zapachu.

Z hektara można zebrać do 10 metrów ziarna. Kminek jest również rośliną miododajną, posiadającą tym większą wartość dla hodowców pszczół, że dość wcześnie zakwita.

CZARNA MALWA

Malwę czarną spotykamy w ogrodach naszych, hodowaną jako krzew ozdobny, wyrastający do dwóch metrów wysokości. Zakwita w lecie, wydając spore purpurowo czarne kwiaty. Kwiaty te właśnie stanowią część użytkową całej rośliny.

Kwiaty malwy czarnej rozwijają się bardzo powoli; zrywać należy nie zupełnie jeszcze rozwarte.

Aptekarstwo zużywa całe kwiaty dobrze wysuszone; natomiast przemysł dla celów farbiarskich oraz kosmetycznych żąda tylko samych płatków, za które też drożej płaci. W zeszłym roku płacili za kilo zł 3.50 do 4 złotych. Przy suszeniu całych kwiatów należy je rozkładać pojedyńczo, a w miarę wysychania zsypywać na grubsze warstwy. Pod uprawę malwy czarnej należy wybrać ziemię ciężką, urodzajną, dobrze nawiezioną. Położenia wymaga słonecznego.

Celem otrzymania sadzonek wysiewamy nasienie malwy w inspekcie, a gdy roślinki podrosną wysadzamy na miejsce stałe w 50 — 60 cm odstępach. Kilo nasienia kosztuje około 40 zł.

(D. c. n.) **W. Moryń.**

Poradnik alfabetyczny

KALAFONIA

O kalafonii była już mowa i będzie jeszcze niejednokrotnie, wchodzi ona bowiem w skład wielu lakierów, pokostów, werniksu i t. p.; na tym miejscu zaznaczymy tylko, że jest to produkt pochodny od żywicy sosnowej, topi się w alkoholu, a już przy 70° Cels. mięknie. Ponieważ służy do umocowywania trzonków noży, dlatego kładzenie noży na gorącym piecu jest szkodliwe, jak również użycie do zmywania zbyt gorącej wody.

KOLOKWINTA - CITRULLUS

(gorzki ogórek owadobójczy)

Roślina z rodziny tej samej co ogórki, melony i dynie, ale niejadalny. Hodowany dla ładnych, pnących liści i kwiatów oraz oryginalnych owoców, żółtych i pomarańczowych. Na jesieni widujemy w oknach sklepów mnóstwo owoców kolokwinty, przypominających do złudzenia pomarańcze, a dających się przetrzymać w mieszkaniu przez kilka miesięcy. Mniej ładne są owoce okryte czymś w rodzaju brodawek. Kolokwinta w farmakologii stosowana była jako ostry środek czyszczący, z którym należy się obchodzić bardzo ostrożnie. Dla nas na tym miejscu ma kolokwinta znaczenie jako środek przeciw pluskwom. Wywar z kolokwinty służy do mycia drewnianych łóżek, materaców itp., w których się zalęgło robactwo. Na wywarze kolokwintowym przygotowujemy klajster do tapet w zapluskwionych pokojach.

KOLOŃSKA WODA

Nazwa perfum znanych pod imieniem wody kolońskiej pochodzi od miasta Kolonii, gdzie ją pierwszy w wielkiej ilości fabrykował Włoch, Jan Maria Farina.

Tajemnicę składu zapachów oryginalnej wody kolońskiej przechowują zazdrośnie fabrykanci koloński, mamy już jednak recepty, na podstawie których każdy może sobie przygotować zupełnie dobrą wodę kolońską. Pewne odchylenia zależą od upodobania. Oto kilka recept:

I.

Na litr spirytusu 80°.

Esencji neroli petale 3¾ grama do 4-ch.	
„ neroli bigarade	1¼ g
Olejku cytrynowego	6¼ g
„ ze skórek pomarańczy	6¼ g
„ bergamotowego	2½ g

II.

Na litr spirytusu 80°.

Esencji bergamotowej	10 g
„ cytrynowej	10 g
„ portugalskiej	5 g
„ neroli	2 g
„ rozmarynowej	1 g
Piżma syntetycznego	½ g

III.

Na litr spirytusu 80°.

Olejku bergamotowego	15 g
„ cytrynowego	7 g
„ neroli	35 kropli
„ rozmarynowego	35 kropli
„ origanum	10 kropli
Wody z kwiatu pomarańcz.	50 g

Z uwagi, że olejki i esencje bywają rozmaitego pochodzenia i gatunku, za każdym niemal razem otrzymujemy wodę o nieco różnym zapachu, zależnie od wartości użytego produktu. Olejki i esencje zmieszane razem zalewamy spirytusem i trzymamy kilka dni, potrząsając od czasu do czasu, aby się zupełnie rozpuściły.

Użycie mocniejszego spirytusu nie zaszkodzi, słabszy nie rozpuści składników, które będą wypływały na powierzchnię.

Płynne owoce

(Dokończenie)

Główny nacisk kładziemy przy pasteryzowaniu na tę okoliczność, że krótkie działanie gorąca 72 stopni nie niszczy witamin, stosując pasteuryzację przy pomocy nagrzewania w kociołku używanym do sterylizowania konserw musimy z konieczności poddać płyn dłuższemu działaniu gorąca, ponieważ działamy na większą ilość płynu niż w pasteuryzatorze. W dzwinie Baumanna gorąco przenika od razu przez cieniusieńką warstwę soku przepływającego między dzwonami, przy domowym systemie bez aparatów działamy na dość grube flaszki. Przy staranności możemy jednak otrzymać wartościowy produkt.

Sok otrzymany z miazgi owocowej (którą można uzyskać trąc na nierdzewnej tarce), włożony w płócienny różek dobieramy do smaku wodą i cukrem (jak pisałam jabłek i winogron się nie cukrzy i nie rozcieńcza), możemy go następnie sklarować azbestem, który działa czysto mechanicznie i na skład soku nie wpływa, po czym zlewamy w butelki, korkujemy, umacniamy korki drutem (w szyjce powinno być miejsce puste co najmniej na 3—4 palce) i wstawiamy do ciepłej wody, którą doprawadzamy do 72 st. Soki powinny w kociołku, w temperaturze ani wyższej, ani niższej stać 30 minut, poczym je z wody wyjmujemy, ustawiamy na podkładzie z gazet czy na szmatach dla uniknięcia nagłego oziębienia i okrywamy kocykiem na pół godziny. Następnie odsłaniamy, uszczelniamy korki lakiem, zanurzamy w płynnej parafinie, a najlepiej nakładając na nie papier pergaminowy, jak na słoje i po zupełnym wystygnięciu układamy w piwnicy.

Jeżeli robota była staranna, „płynny owoc" nie straci nic na wartości i będzie trwały.

Ponieważ zawsze może się zdarzyć jakaś niedokładność, należy tak przy stosowaniu aparatów, jak bez nich, przez pierwsze kilka tygodni przeglądać często butelki czy nie widać w nich pęcherzyków powietrza. Butelki takie zaraz zużytkować, albo na nowo pasteryzować, po skosztowaniu czy jeszcze nie zmieniły smaku. Jeżeli przetrzymały kilka tygodni bez zmiany, będą się trzymały czas nieograniczony.

Jako wolne od alkoholu są te soki bardzo cenne, jednakże dla niemowląt nie zastąpią świeżego owocu, zwłaszcza nie zastąpi go produkt kupny, często nadmiernie siarkowany, więc dla maleństwa nie wskazany.

Owoce przeznaczone na sok powinny być zbierane rano, o chłodzie i być dojrzałe, ale nie przejrzałe. Dojrzały owoc ma lepszy zapach, ale przejrzały staje się mączysty. Rano zbierany owoc jest soczystszy, niż w południe czy jeszcze później, kiedy słońce część wilgoci odparowało.

Owoc nie powinien leżeć dłużej nad dni 8 do 12, stopniowo zachodzące w nim przemiany nie sprzyjają otrzymaniu pełnowartościowego płynu. Zwłaszcza łodygi rabarbaru tak na sok, jak zresztą i na konserwę czy marmeladę powinien być zupełnie świeży, zleżały staje się nie tylko mniej smaczny, ale nawet szkodliwy. Przy miażdżeniu uważać, aby do młynka nie dostawały się listki rabarbaru.

Soki z owoców można ze sobą łączyć, kombinując dowolnie smaki, albo od razu przy robocie, albo później przed użyciem. Wodę i cukier, jak powiedziano, dobieramy do smaku. Jabłka i winogrona mają w sobie taką idealną proporcję kwasowości, cukru itp., że się do nich nic nie dodaje. Najlepsze na sok są różne rodzaje renet. Jeżeli chcemy zużytkować na sok posiadane słodkie jabłka łączymy je bądź z sokiem z kwaśnych, najlepiej leśnych jabłek, bądź z innymi owocami.

Rozcieńczanie, dobieranie i cukrzenie zależy od upodobania zaznaczę tylko, że nigdy nie dodajemy wody ponad 75%, do porzeczek, agrestu, rabarbaru, czarnych jagód stosujemy proporcję od 60 — 75%. Dobieranie wodą jest zresztą również zależne od roku, nie zawsze bowiem owoc jest jednakowo soczysty i słodki.

W swoim czasie podamy garstkę przepisów, obecnie nie jest to jeszcze aktualne, ale jeżeli mamy zamiar wziąć się do robienia „płynnych owoców", czas się do tego przygotować.

Soki z pomidorów i w ogóle wszelkich warzyw robimy tak samo, przeważnie w celach leczniczych.

M. W.

Instytut Gospodarstwa Domowego

W Warszawie, założony w r. 1930, pracuje nad podniesieniem gospodarstw rodzinnych i zbiorowych w Polsce. Dla osiągnięcia tego celu powołane zostały następujące komisje i referaty:

1. Komisja normalizacyjna;
2. Komisja programowo-wydawnicza;
3. Komisja oceny książek;
4. Komisja do spraw gospodarstw wiejskich;
5. Referat racjonalizacji żywienia;
6. Referat racjonalizacji mieszkań;
7. Referat gospodarki odzieżowej.

WYDAWNICTWA INSTYTUTU GOSP. DOMOWEGO

1. *Racjonalne podstawy prania domowego*, inż. Wacław Kączkowski. Cena zł 0,80. Do nabycia w Instytucie Gospodarstwa Domowego, Warszawa, Nowy-Świat 9, oraz w Księgarni Wł. Michalaka (dawn. Książnica Atlas) — Warszawa, Nowy-Świat 59.

2. *Ogrzewnictwo domowe*, inż. Karol Henneberg. Część I. Cena zł 1,—. Część II. Cena zł 2,—. Do nabycia w Instytucie Gospodarstwa Domowego, Warszawa, Nowy-Świat 9, oraz w Księgarni Wł. Michalaka (dawn. Książnica Atlas) — Warszawa, Nowy-Świat 59.

3. *Mleko i jego użytkowanie w gospodarstwie domowym* — inż. Maria Kapuścińska. Cena zł 1,40. Do nabycia w Księgarni Wł. Michalaka (dawn. Książnica Atlas) — Warszawa, Nowy-Świat 59.

4. *Odplamianie*, inż. Wacław Kączkowski. Cena zł 2,—. Rozdziały: Ogólne rozpoznawanie włókien ze względu na sposób odplamiania. Tkaniny barwne. Plamy. Technika wywabiania plam. Odczynniki. Przepisy odplamiania (ze skorowidzem plam). Podfarbowywanie. Do nabycia w Księgarni Wł. Michalaka (dawn. Książnica Atlas) — Warszawa, Nowy-Świat 59, oraz w Instytucie Gospodarstwa Domowego — Warszawa, Nowy-Świat 9.

5. *Żywienie zbiorowe*. Część I. — Żywienie młodzieży na koloniach — Zofia Czerny. Cena zł 2,—. Rozdziały: Wskazówki dotyczące racjonalnego przyrządzania potraw. Zakup produktów. Zastępowanie jednych produktów drugimi. Przyrządzanie potraw. 1) Przyrządzanie jarzyn i owoców. 2) Przyrządzanie potraw mącznych. 3) Przyrządzanie nabiału. 4) Przyrządzanie mięsa. Uwagi ogólne. Kilka informacyj praktycznych. Normy żywienia dzieci i młodzieży. Jadłospis tygodniowy dla półkolonii przeznaczony dla dzieci od lat 6—13. Jadłospis tygodniowy dla kolonii przeznaczony dla dzieci od 6 do 13 lat. Jadłospis tygodniowy dla kolonii przeznaczony dla dzieci zagrożonych gruźlicą od 6 do 13 lat. Jadłospis tygodniowy przeznaczony dla harcerek do lat 13 i dla harcerzy do lat 11, z dodatkiem porcji uzupełniającej dla harcerzy od lat 11 do 15. Jadłospis obozowy przeznaczony dla harcerzy powyżej lat 13. Przepisy. Do nabycia w Instytucie Gospodarstwa Domowego — Warszawa, Nowy-Świat 9, oraz w Księgarni M. Arcta — Warszawa, Nowy-Świat 35.

6. *Wartość i użytkowanie mięsa w gospodarstwie domowym*. Seria I. Mięso wołowe. 7 tablic poglądowych, opracowanych przez Komisję Pomocy Naukowych Inst. Gosp. Domowego pod kierunkiem Marii Strasburger. Cena kompletu zł 10,—. Tablice zawierają: 1) Schemat podziału całego wołu. 2) Podział tylnej części wołu (strona zewnętrzna). 3) Podział tylnej części wołu (strona wewnętrzna). 4) Podział przedniej części wołu. 5) Jadalne organy wewnętrzne wołu. 6) Sposoby przyrządzania mięsa. 7) Wartość kaloryczna, białkowa i mineralna poszczególnych gatunków mięsa. Do nabycia w Instytucie Gospodarstwa Domowego, Warszawa, Nowy-Świat 9.

7. *Tablice pomocnicze do nauki gospodarstwa domowego*, Maria Karczewska. Cena kompletu 4 tablic — zł 2,—. Co dobra gospodyni wiedzieć powinna: 1) O odżywianiu człowieka. 2) O doborze potraw dla rodziny. 3) O wpływie gotowania, pieczenia, smażenia na pokarmy. 4) O wyzyskaniu ciepła przy przyrządzaniu potraw. Do nabycia w Instytucie Gospodarstwa Domowego — Warszawa, Nowy-Świat 9, oraz w Księgarni Wł. Michalaka (dawn. Książnica Atlas), Warszawa, Nowy-Świat 59.

Ponadto referat żywienia przy Instytucie Gospodarstwa Domowego opracował następujące jadłospisy:

1) Jadłospis dla służby szpitalnej żeńskiej i męskiej.
2) Jadłospis dla robotnic fabrycznych.
3) Jadłospis dla robotników fabrycznych.
4) Jadłospis dla bezrobotnych pracowników fizycznych.
5) Jadłospis dla bezrobotnych pracowników umysłowych.
6) Jadłospis dla więźniów.

Do nabycia w cenie po zł 4,— w Instytucie Gospodarstwa Domowego, Warszawa, Nowy-Świat 9, m. 8.

Kącik dla dzieci

Wojtusiowe opowiastki

O tajemnicy, o różowej śwince i o niespodziance

To jest wielka Wojtusiowa tajemnica. O tym nikt nie może wiedzieć. Ani ołowiany ułan, ani Jagienka-krakowianka, ani aksamitny kotek.

Wojtuś składa pieniążki, i nowe i stare. Czasem dostaje grosiki od babci na cukierki, a czasem wygrywa od tatusia w loteryjkę.

Wojtuś ma skarbonkę.

Ta skarbonka to po prostu różowa, tłusta świnka z porcelany ze szparką na grzbiecie, przez którą rzuca się pieniążki. Świnka ma bardzo, bardzo gruby brzuszek i dużo pieniążków pomieści.

Ale to jest tajemnica.

O tym nikt nie może wiedzieć. Ani ułan, ani Jagienka, ani Misio, ani żaden, żaden klocek, choć wiadomo, że klocki i tak nic nikomu nie powiedzą, bo nie umieją mówić.

Jak Wojtuś uzbiera dużo, dużo pieniędzy — pełną świnkę — zrobi wszystkim niespodziankę: kupi tatusiowi samochód, żeby nie potrzebował nigdy spieszyć się do biura, a mamusi taką kuchnię, gdzie obiadek sam się gotuje, żeby mamusia miała dużo czasu i mogła cały dzień opowiadać Wojtusiowi bajki.

K. L. W.

Czerwony ołówek

Wojtuś rysuje w zeszycie
czerwonym, długim ołówkiem:
okręty, drzewa i słońce,
kudłate pieski i krówki...
Okręty nie chcą popłynąć,
choć dymy idą z komina;
Drzewo się na bok przewraca,
gałęzie krzywo wygina...
Pieski nie mają nóżek,
a krówce brakuje ogona,
lecz wszystko, wszystko jest śliczne,
bo „swoje" i — bardzo czerwone...

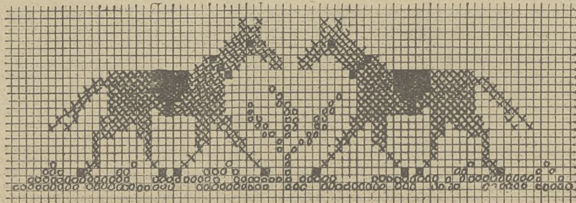
K. L. W.

Kotek-kłopotek

Mruczek jest bardzo grzeczny:
nigdy nie parska, nie drapie,
cichutko siedzi na oknie,
wróbelków szarych nie łapie.
Co dzień czyściutki i miękki
białej kokardki nie plami,
patrzy za szyby w podwórko
bursztynowymi oczkami.
I tylko jedno zmartwienie,
jedyny kłopot z Mruczusiem:
Do picia ciepłego mleczka
nie może Wojtuś go zmusić.
Czy może Mruczek jest chory,
że nie ma wciąż apetytu?
Odwraca oczki z paciorków
i krzywi nos — z aksamitu.

K. L. W.

Poczucie dobrze spełnionego obowiązku
ma każdy, kto składa ofiarę
na Pomoc Zimową
Konto P. K. O. 70.200 Pomoc Zimowa



Krzyżykowy wzór na śliniaczek, fartuszek i t. p. Krzyżyki kolor brązowy, czarne kratki jasny kawowy, kółka zielony.

Przygotowania świąteczne

O soleniu i wędzeniu szynek była obszernie mowa już rok temu, z okazji jednak nadchodzącej Wielkanocy nie będzie od rzeczy przypomnieć sobie to i owo. W mniejszych gospodarstwach, gdzie nie ma mowy o fabrykacji wędlin na czas dłuższy, można sobie przygotować mięso peklowane smaczne, tanie, w smaku przypominające zupełnie szynki i wędliny miejskie słabo wędzone. Ponieważ mniejsze kawałki nie potrzebują leżeć w soli więcej jak 8—14 dni, mamy więc czasu dosyć. Peklowanie ma tę dobrą stronę, że przygotowujemy mięso w okresie cen jeszcze normalnych, możemy sobie swobodnie wybrać odpowiednie części i mamy spokój na święta. Przepis podaję nieco dalej.

Kto przygotowuje obfite święcone, ten naturalnie ma szerokie pole do pomysłów, my dziś uwzględnimy tylko warunki przeciętne i skromne i odpowiednio wszystko zadysponujemy.

Przede wszystkim trzeba pomyśleć o barszczu, który w razie świąt jest i zupą i napojem. Toteż zrobimy go obficie. Następnie tak obmyślimy potrawy, aby nic nie trzeba na dobre gotować, a co najwyżej rozgrzewać.

Podając jadłospisy wspominam o barszczu tylko przy obiedzie, ale należy go zrobić tyle, aby jedząc zimne mięso wieczorem, mieć też do niego filiżankę barszczyku.

Zrobimy pobieżny przegląd potraw, jakie nam będą potrzebne. Podaję niżej dwa zestawienia, które Panie gospodynie mogą oczywiście i zmieniać i uzupełniać. Podając je liczyłam się w warunkami przeciętnymi i gospodyniami mniej wyrobionymi.

SPIS ŚWIĄTECZNYCH POTRAW

(na 4—6 osób — w przybliżeniu)

I.

Barszcz od ½ do 1 litra na osobę.
Sztufada wołowa w galarecie (1 kg mięsa, licząc bez kości).
Pieczeń cielęca (1½ kg mięsa z kostką).
Kiełbasy świątecznej 1 kg.
2 ozorki peklowane wieprzowe (1 kg).
Polędwica wieprzowa peklowana (schab 1 kg).
Flaki z 3 kg
Pasztet z wątróbki (z 1½ kg mieszanego mięsa).
Duszona kapusta (z 1½ kg kwaszonej kapusty).
Sałata ziemniaczana.
Sałata z cykorii białej (¼ kg).
Chrzan tarty.
Ser biały (1 kg).
15—20 jaj na twardo.
Baba, tort, mazurek.

II.

Barszcz, jak wyżej.
Kiełbasy świątecznej 1½ kg.
Pekeflejsz (z 1 kg mięsa bez kości).
Galareta z nóżek.
Flaki z 3 kg.
Sztufada.
Ser biały.
Sałata ziemniaczana.
Duszona kapusta z 1½ kg kapusty kwaszonej.
Sos musztardowy do nóżek.
Placek.
Mazurek.

Owoce na kompot, smakołyki, napoje jako zupełnie dowolne, nie wchodzą w rachubę. Podałam tylko zasadniczy szkielet dla przypomnienia. Niżej podaję jadłospis, według którego można łatwo uzupełnić spis główny. Kapustę przeznaczam przeważnie na wtorek, kiedy wkrojone w nią resztki dadzą dobry bigos. A trzeba pamiętać, że w „trzecie święto" trudno się czegoś dokupić. Toteż pewien nadmiar z niedzieli i poniedziałku winien zasilić chudy wtorek.

NIEDZIELA

I.

OBIAD:
Gorący ozór z zielonym groszkiem.
Barszcz w filiżankach.
Pieczona zimna cielęcina, sałata z cykorii (względnie kura, indyk).
Kompot z grejpfrutów i bananów.
Tort.

KOLACJA:
Zimne mięso, pasztet, sałata majonezowa.
Baba.

PONIEDZIAŁEK

OBIAD:
Flaki.
Polędwica peklowana na gorąco, sos musztardowy.
Barszcz w filiżankach.
Sztufada w galarecie. Sałata zielona.
Kompot z suszonych moreli.
Mazurek.

KOLACJA:
Zimne mięsa, flaki.

II.

NIEDZIELA

OBIAD:
Flaki. Barszcz.
Sztufada, sałata ziemniaczana.
Kompot z jabłek i pomarańczy. Mazurek.

KOLACJA:
Mięso z obiadu, placek.

PONIEDZIAŁEK

OBIAD:
Galareta z nóżek, sos musztardowy, barszcz.
Schab peklowany na gorąco, purée z grochu.
Mazurek.

KOLACJA:
Mięso z obiadu, sałata zmiemniaczana.
Placek.

PEKLOWANIE

Polędwicę wieprzową, pieczeń wołową, cielęcą surową, ozorki wieprzowe lub ozór wołowy, ułożyć dość ściśle w słoju. Zalać wodą, przegotowaną z korzeniami, solą i saletrą, zupełnie wystudzoną, nakryć talerzykiem, po 8 dniach można mięso ugotować i podawać gorące lub zimne. W czasie gotowania popróbować na sól. Do wody bierzemy licząc na litr 1½ łyżki soli, łyżeczkę saletry, 6—8 ziarn ang. ziela, tyleż pieprzu, listek bobkowy. Kto lubi może dodać cebulę. Jest to sposób tani, łatwy i doskonały. Mięso należy w słoju ułożyć dość ściśle, żeby nie lać za dużo wody, ale nie ubijać ze sobą za mocno. Do takiego mięsa pasują wszelkie sałaty, majonezy, sos chrzanowy, musztardowy, purée z grochu, groszek zielony, wreszcie purée ziemniaczane.

SZTUFADA

Ładny kawałek wołowiny (mniej więcej kg, licząc bez kości) natrzeć łyżeczką mielonego pieprzu, do którego dodaliśmy kilka ziarn angielskiego ziela. Pokrajać w plasterki cebulę, mięso obłożyć, zawinąć całe w czystą serwetkę czy ściereczkę, oblać gorącym, przegotowanym, lekkim octem. Ocet, który ścieknie, zlać i codziennie zwilżać nim ściereczkę, odwracając mięso codziennie na inną stronę. Tak może poleżeć 3—4 dni w chłodnym miejscu. Po wyjęciu z serwetki z pieprzu oskrobać, natrzeć solą, owinąć cienko pokrajanymi plasterkami słoniny. Zrumienić w rondlu łyżkę masła, wkroić 2 cebule, marchew, pietruszkę, dodać grzybek suszony, kilka ziarn pieprzu i ang. ziela, 5 dk surowej wędzonki, wszystko to dobrze podrumienić, dolać kilka łyżek wody, ułożyć pieczeń i dusić do miękkości. Wody dolewamy tylko tyle, aby nie przypalić, sos jednak stale powinien być gęsty. Mięso często przewracać. Kiedy pieczeń jest zupełnie krucha, zdjąć słoninę, dołożyć do gąszczu, w którym się mięso dusiło, dodać 2—3 łyżki purée z pomidorów, pół szklanki wody, chwilę pogotować, przefasować przez cedzak. Jeżeli dajemy sztufadę gorącą, oblewamy ją sosem, pokrajaną na półmisku; jeżeli dajemy na zimno, robimy z tego sosu galaretę. Na szklankę sosu 4 listki żelatyny wymoczonej w zimnej wodzie, włożyć w gorący sos, rozpuścić. Pieczeń położyć na półmisek i polewać po trosze galaretą, gdy jedna warstwa zastygnie, znów polać, aż całe mięso otoczy warstwa galarety. Krajać w plastry razem z galaretą.

DEKORACJA ŚWIĄTECZNEGO STOŁU

Na tackę emaliowaną czy blaszaną położyć na środek lub w rogu lusterko, którego specjalnie nie cenimy, np. część stłuczonego. Obsypać ziemią z piaskiem i torfem i obsiać rzeżuchą, którą trzeba 3 dni moczyć w letniej wodzie, trzymając w ciepłym miejscu, żeby lepiej skiełkowała. Kiedy się zazieleni będzie to wyglądało jak staw na łące. Nad wodą zamiast drzewa zatkniemy gałązkę bukszpanu.

Rzeżuchę w czasie rośnięcia ciągle zraszać letnią wodą, ostrożnie, aby woda ziarnek nie zmywała.

Marcowy Konkurs Rozrywek Umysłowych

(Warunki uczestnictwa ogłoszono w Nr 12 „Praktycznej Pani")

LOGOGRYF Nr 7

uł. p. Janina Pągowska, Mołodeczno.

W pola figury wpisać poziomo 19 wyrazów rozpoczynających się literą *K.* Rząd pionowy oznaczony punktami da rozwiązanie.



Znaczenie wyrazów: 1) Imię żeńskie. 2) Ptak. 3) Uczeń szkoły wojskowej. 4) Półwysep w Azji. 5) Wrzask — inaczej. 6) Worek do pieniędzy dawniej używany. 7) Rodzaj łodzi. 8) Miasto na Hucuiszczyźnie. 9) Zapalenie błon śluzowych. 10) Ozdoba pochodząca z morza. 11) Otwór w burcie statku, przez który przechodzi łańcuch kotwicy. 12) Ptak domowy. 13) Odpis. 14) Zwierzę domowe. 15) Klej rybi. 16) Zwierzę domowe zdrobniale. 17) Ryba z rodziny karpiowatych. 18) Gatunek futra. 19) Proszek przeciw insektom.

ŻARCIK PRIMAAPRILISOWY Nr 8

uł. p. K. I. w/m.

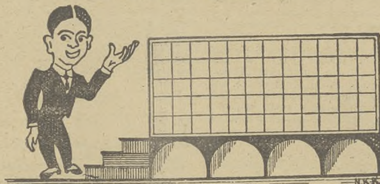
Z niżej podanych liter ułożyć tytuł poczytnego pisma dla kobiet.

Litery: A, A; B; C, D, E, E, G, I, I, K, L, Ł, M; N; O, O, O, P, P, S, T, T, T, T; U; Y, Y, Z.

UWAGA: Powyższymi zadaniami zamykamy konkurs marcowy. Termin nadsyłania zadań z całego konkursu upłynie 15 kwietnia r. b. Wyniki ogłoszone będą w Nr 19, a w międzyczasie od Nr 16 począwszy ukażą się zadania kwietniowe. — Rezultaty konkursu lutowego ogłosimy w przyszłym tygodniu.

ZADANIE NA CZASIE Nr 9

uł. p. N. Kazimierz Kozłowski w/m.



W kratki rysunku należy wpisać pionowo 12 wyrazów o podanych znaczeniach. Górny rząd liter tych wyrazów, czytany poziomo, da jako rozwiązanie nazwę konta czekowego PKO., zaś dolny rząd wskaże wysokość sumy złożonej przez Autora zadania w depozyt PKO. do rozdziału między Szaradzistki, które nadeślą trafne rozwiązanie.

Znaczenie wyrazów: 1) Roślina jadalna z rodziny traw. 2) Kochanek z dramatu Shakespeare'a. 3) Stacja kolejowa między Mławą a Narzymem. 4) Brak, niedobór. 5) Lekki statek pośpieszny. 6) Miasto portowe nad morzem Tyreńskim w prowincji rzymskiej. 7) Lekko, cicho — w muzyce. 8) Pismo francuskie, okrągłe, ozdobne. 9) Obraz, wizerunek. 10) Rodzaj powozu. 11) Imię żeńskie w 5 przypadku. 12) Wysuszona trawa.

Racjonalne pranie i prasowanie

Głównym celem prania jest oczywiście uwolnienie z brudu pranej rzeczy i przywrócenie jej świeżego wyglądu, chodzi jenakże i o to, aby dopiąć tego celu stosunkowo jak najmniej niszcząc bieliznę, jak najmniej zużywając względnie dość kosztownych środków i jak najmniejszy ponosząc wysiłek.

Żeby przy uwzględnieniu tych warunków mieć rzeczy uprane ładnie, trzeba przystępować do prania umiejętnie i starannie.

Umiejętność naszą wykazujemy nie tylko w momencie przystępowania do prania, ale jeszcze w chwili kiedy rzeczy mamy na sobie. Pierwszym warunkiem, aby aby mieć bieliznę ładną i zachować świeży kolor jest:

1) Nie dobrudzać bielizny aż do utraty normalnego koloru.

Nie jest wcale oszczędnie nosić rzeczy nazbyt długo, przetłuszczone, przepocone, wymagają większej ilości środków bielących, silniejszego tarcia, a co za tym idzie prędzej się niszczą.

2) Po zdjęciu z pościeli czy z osoby, bieliznę chowamy w przewiewnych koszach lub workach. Zamykanie rzeczy brudnych w szczelnych kufrach, szafkach, szufladach powoduje to, że tęchną, pleśnieją, butwieją i brud się w nich mocniej zakorzenia, niszcząc włókno.

3) Przed praniem niektóre sztuki trzeba specjalnie oczyścić szczotką.

Widziałam kiedyś białe poszewki, których wszystkie rogi były czerwone. Gospodyni nie umiała wyjaśnić sobie tego przykrego zjawiska. Sprawa była zupełnie prosta. Z czerwonych wsypek ścierały się włókna, na razie nieznacznie. Przy praniu puszczały barwę i farbowały poszewkę. Po wywróceniu poszewek na lewą stronę widać było, że i wzdłuż szwów ciągnie się zaróżowienie. A za tym poszewki, poszwy czy podpinki od kołder, winny być po lewej stronie oczyszczone przed praniem szczotką.

Brud, znajdujący się na bieliźnie i nawet w bieliźnie, czyli jej włóknach, stanowi mieszaninę tłuszczu, kurzu, krochmalu i białka. To ostatnie pochodzi z potraw, krwi itp.

Tłuszcz, białko i krochmal z kurzem stanowią z sobą ścisłe połączenie i zatrzymują pył w tkaninie.

4) Chcąc brud usunąć, trzeba przede wszystkim krochmal, tłuszcz i białko rozpuścić.

5) W celu rozpuszczenia brudu małym wysiłkiem i niekosztownymi środkami należy bieliznę przed praniem namoczyć.

6) Do prania i moczenia bielizny musimy mieć odpowiedniej miękkości wodę.

T. zw. twardość wody pochodzi od obecności w niej wapna, oraz innych materiałów mineralnego pochodzenia jak żelazo, magnezja, mangan i tp. Ponieważ zazwyczaj nie jesteśmy w możności zbadania z jakimi ciałami mineralnymi mamy do czynienia, mówimy po prostu, że woda ma w sobie dużo wapna i jest „twarda".

Otóż mydło posiada tę własność, że jego cząsteczki łączą się z wapnem w wodzie tworząc nierozpuszczające się kłaczki, które zna każda gospodyni i po których

KUPON Nr 3 MARCOWEGO KONKURSU ROZRYWEK UMYSŁOWYCH „PRAKTYCZNEJ PANI"

poznaje, że ma do czynienia z wodą twardą. Te cząsteczki mydła, połknięte przez wapno i pływające jako bure kłaczki, są zupełnie zmarnowane. Dopiero kiedy wapno pochłonie tyle mydła ile tylko może, reszta pozostaje do prania. W twardej wodzie mydło się przy tym nie pieni.

Zależnie od stopnia twardości straty mydła są bardzo rozmaite, niekiedy nawet dość znaczne. W wodzie miękkiej, np. deszczówce, mydło rozpuszcza się całkowicie, tworząc mleczną emulsję.

Określenie z góry jak twardą rozporządzamy wodą nie jest zawsze możliwe, w miastach w zarządach miejskich, tam gdzie są wodociągi, można się o stopniu twardości dowiedzieć. Zwykle jednak gospodyni dochodzi drogą doświadczenia do tego ile ma użyć środków zmiękczających, aby otrzymać wodę dobrą do prania.

Nalewamy w miskę 10 litrów wody i sypiemy po troszku proszek zmiękczający (sodę kalcynowaną, bielidło, sodę zwykłą itp.). Należy zacząć od 5 g, po troszku dawkę zwiększając, nadmiar bowiem sody jest zmarnowany, a nawet szkodliwy.

Na 100 litrów wody o 15 stopniach twardości potrzeba dodać zwykłej sody w kawałkach 1/3 kg, bielidła 3/4 kg, sody kalcynowanej 1/8 kg.

Bielidło jest specjalnie do zalecenia tam, gdzie woda zawiera żelazo, domieszane bowiem do niego środki czynią je dla bielizny nieszkodliwym.

W handlu mamy jeszcze rozmaite proszki bielące i zmiękczające. Należy unikać nabywania środków z firm nieznanych, które mogą mieszać chlorek itp. nabywając zaś preparaty z pewnych źródeł, trzeba się stosować ściśle do podanych przepisów. Nie wiemy przecież jakie dany proszek zawiera składniki, fabrykant zaś wie dobrze i stosownie do tego podaje swoje wskazówki.

Żaden z tych środków właściwie nie bieli, to też sypanie dużej ilości proszków nic bieleniu nie pomoże. Jeden środek ją może przepalić, od jednego zżółknie, a od zwyczajnej sody stosowanej w nadmiarze włókno robi się bure i szorstkie.

Należy o tym pamiętać, że wodę trzeba zmiękczać przed włożeniem w nią mydła. Soda czy bielidło, powinny się zupełnie rozpuścić, zanim rozpoczniemy pranie, moczenie czy gotowanie. Widuje się jednak niekiedy raz, że gospodyni kładzie do kotła namydloną bieliznę, a po tym sypie bielidło. Całe znaczenie bielidła zostaje wówczas zmarnowane. Gorzej jeszcze, zwarzone mydło osiada w tkaninie i tworzy jakieś dziwne jakby tłuste, przejrzyste plamy, które zwłaszcza często widujemy na ścierkach, a które trzeba usuwać gotując splamione sztuki w wodzie z octem.

Nie wspomniałam o jednym zmiękczającym środku — boraksie. Jest to środek doskonały, ale stosunkowo drogi, wychodzi go znacznie więcej, bywa za tym stosowany tylko do przepierania bardzo delikatnych tkanin. Oczyszczany, czyli t. zw. kosmetyczny boraks służy do zmiękczania wody do mycia twarzy itp.

Zawartość mineralnych cząstek w wodzie zależy od tego, przez jaką woda przepływa glebę. Deszczówka, będąca naturalnie odparowaną wodą, nie zawiera cząstek mineralnych i jest idealnie miękka, musi być tylko do czystych beczek zbierana.

Woda żelazista, zlewana do beczek, tworzy rudy osad na dnie, z którego po ustaniu wodę ostrożnie zlewamy.

(D. c. n.) S. S.

Odpowiedzi Redakcji

EGZEMA

Stelli z Okęcia

Egzema u dorosłych nie jest chorobą łatwą do usunięcia, gdyż przeważnie stoi w związku z jakimś niedomaganiem wewnętrznym Trzeba więc leczyć się nie tylko zewnętrznie, ale i wewnętrznie. Czasem egzema występuje jako objaw idiosynkrazji organizmu do pewnych potraw lub środków chemicznych (podobnie jak pokrzywka). Trzeba się więc dokładnie obserwować i w następstwie unikać owych środków. Należą tu jod i jego połączenia, chinina. Znane są zatrucia w związku z egzemą po spożyciu raków, poziomek, truskawek. Zewnętrznie przy tej chorobie należy unikać wody, skórę zmywać oliwą lub olejem lnianym z wodą wapienną (po połowie); nie drapać, swędzenie można złagodzić przez zmywanie spirytusem salicylowym 1 — 2%.

Z maści gotowych jakie stosuje się przy egzemie dobrze robi ichtyol), percaina; zresztą nie ma potrzeby zmieniać maści, skoro owa poprzednio stosowana, dała dobry wynik.

WĄTRÓBKA JAKO LEK NA ANEMIĘ

„Dla Rybki".

1) Oczy trzeba zapuszczać 2 × dziennie kroplami cynkowymi, w powieki wcierać lekko maść ophtalmol Karpińskiego. W razie gdyby po 2 tygodniowej kuracji nie było poprawy, trzeba udać się do okulisty.

2) Przy anemii zalecają lekarze wątróbkę w ilości 100 — 150 g dziennie przez okres około 6-ciu tygodni. Naturalnie byłoby lepiej zrobić analizę krwi i wynik jej przedstawić lekarzowi, by mógł poznać stopień anemii i określić ściśle czas trwania i rodzaj kuracji.

Pani B. Z.

Artykuł o hodowli palm i tępieniu szkodników jest podany w nr 30 z 37 roku. Monogram postaramy się umieścić w piśmie.

Włochnie z Podlasia.

Chętnie odpowiemy na postawione nam pytania — jest ich jednak tak dużo, że na łamach pisma zajęłoby zbyt dużo miejsca.

Prosimy o nazwisko, adres i znaczek na list, a odpowiedź damy pocztą. Za miłe słowa bardzo dziękujemy.

„Konkurs".

Zaraz po wpłaceniu została Pani zaliczona do uczestniczek Konkursu — dalszym jego przebiegiem kieruje już tylko los.

Sposób na wypranie zbutwiałej bielizny jest podany w nr 39 z 37 r. w dziale odpowiedzi, a przepisy na sałatkę znajdzie Pani w nr 9 i 52 również z 37 r.

TRWAŁA ONDULACJA

Prenumeratorce z nad Wisły.

Absolutnie nie radzę Szanownej Pani trwałej ondulacji. Dla osób, które nie są zupełnie zdrowe, dla skłonnych do bólów głowy, ewentualnie starszych (już po 40) ondulacja trwała nie jest wskazana. Znane są chociaż na szczęście niezbyt liczne, wypadki, gdzie skutki ondulacji trwałej były tragiczne.

Dyspozycja obiadów na tydzień

NIEDZIELA

Zupa pomidorowa czysta z grzaneczkami.
Pieczeń cielęca z sałatą surówkową.
Ryż z wątróbkami.
Galareta z grejpfrutów.

PONIEDZIAŁEK

Zupa ogórkowa.
Schab z kapustą.
Omlet z jarmużem lub szpinakiem.
Kompot z suszonych śliwek.

WTOREK

Rosół z makaronem.
Kasza gryczana ze szpinakiem.
Sztuka mięsa z sosem cebulowym.
Naleśniki z jabłkami.

ŚRODA

Zupa piwna.
Kotlety z ryby, sos pomidorowy.
Ryż z rodzynkami.

CZWARTEK

Zacierka ze słoniną.
Fasola w kwaśnym sosie.
Pieczeń wołowa z sałatą z cykorii i ziemniakami.
Racuszki z sokiem.

PIĄTEK

Grzybowa zabielana.
Jaja sadzone w sosie pomidorowym.
Szczupak smażony z kwaszoną surową kapustą.
Budyń z bułki z sosem czekoladowym.

SOBOTA

Zupa rybna z kluseczkami.
Postne flaczki z ryby i jarzyn.
Budyń z kapusty.
Grzanki z marmoladą.

Nasza skrzynka

DZIAŁ INTERESÓW

Poszukuję inteligentnej osoby do pomocy w gospodarstwie domowym, ze znajomością szycia, kuchni opieki nad 8 letnim chłopcem. Zgłoszenia z fotografią, proszę nadsyłać pod adresem: *Zofia Kryngiel*
Międzyrzec k/Łuck. sk. poczt. 46

Chcę spędzić urlop nad naszym morzem. Jestem urzędniczką. Może która z Pań czytelniczek mieszkająca nad morzem zechce wziąć na mieszkanie z utrzymaniem lub bez, w oddzielnym pokoju albo może będzie mogła polecić mi kogoś, kto przyjąć może za przystępną cenę na lipiec.
Informacje i warunki proszę podać do Administracji pod znak *Lwowianka*

Zwracam się do Szan. Pań z prośbą o pomoc w wyszukaniu jakiegokolwiek zajęcia.
Kwalifikacje moje nie są duże, mogę pracować jako pomocnica pani domu, prowadzić małe, skromne gospodarstwo, zająć się dziećmi. Znam język niemiecki. Wymagania mam bardzo skromne, mam lat 40, najwięcej chodzi mi o dobre obchodzenie się.
Mój adres: Łosice pod Siedlcami Kilińskiego 1. Gabinet dentystyczny.
Nina Dawidowska.

Która z Pań prowadząca pensjonat lub jakiś interes, czy też duże gospodarstwo, chciałaby mieć pomoc w kobiecie wdowie lat 40, inteligentnej, pełnej inicjatywy i energii, bezwzględnie uczciwej i obowiązkowej, wykształcenie średnie, to proszę napisać do mnie (adres w redakcji).
Doskonale znam się na kuchni, nawet najwykwintniejszej, jestem zdrowa, wesoła, nie będę się krępowała żadnym rodzajem pracy. Miejscowość obojętna.
Ukrainka

Szukam posady. Jestem ogrodniczka ze skończoną szkołą gospodarczą i długoletnią praktyką. Jako starsza wdowa z córką reflektuję najchętniej na oddzielne mieszkanie i utrzymanie w naturze. Miejscowość możliwie województwo Nowogródzkie. Łaskawe oferty kierować: Baranowicze centralne, Kolejowa 62. Norejkowa
dla *J. I*

Przyjmę do towarzystwa swego jedynaka na wychowanie, chłopczyka ewent. dziewczynkę w wieku 4—6 lat.
Wieś, utrzymanie bardzo dobre, dużo nabiału, ogród, swoboda. Opieka osobista. Czystość, higiena przestrzegana.
Reflektuję na dziecko rodziców pewnych, miesięcznie co najmniej 30 zł, zależy od wyprawki. Zgłoszenia do Redakcji
„dla *Jerzyka*".

Może która z Szan. Pań potrzebuje, lub wie o wolnej posadzie wyręczycielki. Jestem młoda, ukończyłam szkołę gospodarczą, mam dwuletnią praktykę, — ostatnio 6 lat na jednej posadzie, znam się na gospodarstwie wszechstronnie, — w wolnych chwilach chętnie bardzo zajmuję się dziećmi. Obecnie jestem w b. ciężkich warunkach i b. mi chodzi o posadę.
Zgłoszenia proszę adresować: Poznań — poczta główna, poste-restante dla
Ireny z ulicy Pocztowej

Z dniem 1 kwietnia b. r. poszukuję pomocnicy domowej z dobrem gotowaniem, oraz dokładną znajomością wszelkich prac domowych.
Cięższe prace wykonuje służący. Praczka co sześć tygodni pierze duże pranie. Pomocnica robi przepierkę dla dzieci.
Dzieci jest dwoje, chłopczyk lat 7 i córeczka 6 lat.
Pensja na początek 15 zł i Ubezpieczalnia, o ile pomocnica okaże się dobra, dam zł 20.
Koszty przejazdu zwrócę w połowie. Oferty proszę kierować do Redakcji dla
Ad. K. Staszów.

Młoda, wykształcenie średnie, znam się na kuchni, kocham dzieci, szukam pracy do wyręczenia pani domu w średnim gospodarstwie, sklepie, kasynie. Najchętniej Białowieża lub leśniczówka. Warszawa, Wiejska 16 m. 24.

Czytam nieraz i to z prawdziwą przyjemnością cenne rady i wskazówki. Spodziewam się, że i mnie Panie nie odmówicie pomocy w sprawie tak bardzo leżącej mi na sercu. Otóż co zrobić z dziewczynką sierotką, 15-letnią, uczennicą 2 kl. gimn., pozbawionej dziś, po śmierci wychowawców wszelkiej pomocy i opieki. Jak pokierować jej przyszłością i gdzie umieścić na czas wakacji. Chwilowo jest w sierocińcu. Wdzięczną będę za każde, szczere wypowiedzenie swego zdania i zapatrywania. Idąc za słowem SS., mających sierociniec pod swą opieką, dziewczynka jest pobożna i posłuszna. Za dobre wskazówki z góry dziękuję. *Hera.*

Dla siostry mojej, zamieszkałej stale w Warszawie, poszukuję zajęcia na miejscu, do towarzystwa starszej Pani, jako lektorki, lub jakiegoś innego stosownego jej wykształceniu. Posiada dobrze język francuski (3 lata była w Paryżu) i niemiecki (2 lata w Wiedniu), umie pisać na maszynie i zna stenografię.

Zgłoszenia do Redakcji dla *I. W.*

Zwracam się z uprzejmą prośbą do Sz. Pań o polecenie mi na wskroś uczciwej, inteligentnej wspólniczki obeznanej z prowadzeniem pensjonatu, celem wspólnej dzierżawy pensjonatu.

„Profesorowa"

Poszukuję kucharki do samodzielnego prowadzenia kuchni w miejscowości kuracyjnej od 1 maja b. r. Wymagana bezwzględna uczciwość i łagodne usposobienie. Dziewczyna do pomocy. Pensja 25 zł.

Zgłoszenia do Administracji Pr. Pani pod J. R. w Solcu.

Mam bardzo tanio do odstąpienia następujące dzieła: J. Grabic „Rok 1863" — Sokołowski „Dzieje Polski" — „Grunwald" — Album jubileuszowy.

Zgłoszenia proszę kierować do Redakcji dla *M. Ro.*

Młody biuralista posiadający znajomość buchalterii, maszynopisma, trzyletnią praktykę biurową oraz zdolności rysunkowe poszukuje jakiejkolwiek posady na stałe lub doryweczo na bardzo skromnych warunkach w biurze, sklepie, drukarni, redakcji oraz w kantorze na budowie. Łaskawe zgłoszenia pod „Legitymacja 757" do Redakcji.

Uwaga Rodzice! Tanio i solidnie udzielam korepetycji w zakresie szkoły powszechnej. Specjalność matematyka i polski, początki niemieckiego. Niezamożnym duże ulgi. Łaskawe zgłoszenia pod „Legitymacja 757" do Redakcji.

Może której z Pań potrzebna do pomocy w gospodarstwie osoba w średnim wieku, umiejąca gotować, trochę szyć, długoletnia wychowawczyni — nauczycielka dzieci młodszych.

Łaskawe oferty proszę nadsyłać do redakcji dla *pogodnej Elżbiety.*

OGŁOSZENIA DROBNE

KRAWIEC damski. Płaszcze, kostiumy. Robota solidna. Tanio. Czytelniczkom rabat. Marszałkowska 31 m. 22.

Najciekawsze audycje Polskiego Radia w Warszawie od dn. 3.IV. -- 9.IV 1938 r.

NIEDZIELA 3.IV.

9.00 — Transmisja nabożeństwa z Kaplicy Matki Boskiej Ostrobramskiej w Wilnie
10.30 — Giuseppe Verdi: „Traviata" — opera z płyt (w skrócie)
12.03 — Poranek symfoniczny ze Lwowa
13.30 — Muzyka obiadowa „Od Włocławka do Gdyni"
14.45 — Audycja dla wsi
15.45 — Wszystkiego po trochu — audycja dla wsi
16.05 — Ludowe pieśni orawskie (z Krakowa)
16.30 — Charles Gounod: Muzyka baletowa z op. „Faust" (płyty)
16.45 — „Amer — ponury cień Sahary"— opowieść mówiona
17.00 — „Podwieczorek przy mikrofonie"
19.35 — Słynni wirtuozi (XVII audycja)
21.15 — „Ta-joj": „Liberum Feto" — wesoła audycja ze Lwowa
22.20 — Najpiękniejsze pieśni Stanisława Moniuszki (VII aud.)
22.20 — Recital fortepianowy Józefa Turczyńskiego

PONIEDZIAŁEK 4.IV.

11.15 — Audycja dla szkół
11.40 — Aleksander Tansmann: Suite-Divertissement (płyty)
12.03 — Audycja południowa
15.45 — „Z pieśnią po kraju" (z Wilna)
16.15 — Koncert orkiestry wojskowej
17.00 — „Potęga elektryczności — pogadanka
17.15 — Koncert kameralny
18.10 — Melodie wiedeńskie (płyty)
18.35 — Audycja dla wsi
19.00 — Audycja żołnierska
19.30 — „Dyskutujmy: „Wieś i miasto"
20.00 — Koncert rozrywkowy ze Lwowa
22.00 — Koncert symfoniczny

WTOREK 5.IV.

11.15 — Audycja dla szkół
11.40 — Alfred Cortot gra utwory Ravela (płyty)
12.03 — Audycja południowa
15.45 — „Zagadki muzyczne" — audycja dla dzieci starszych
16.15 — Orkiestra mandolinistów
17.00 — „Najstarszy las w Plsce" — pogadanka
17.15 — Koncert kameralny z Poznania
18.35 — Audycja dla wsi
19.00 — „Nieśmiertelne książki": „Robinson Crusoe" (wiecz. XII)
19.30 — Recital śpiewaczy Ady Hecht
20.00 — Confetti muzyczne — koncert rozrywkowy z Katowic
21.00 — „Sylwetki kompozytorów polskich" (XXXIII)
22.00 — Melodie taneczne w wyk. Małej Orkiestry P. R.

ŚRODA 6.IV.

11.15 — Audycja dla szkół
11.40 — Scherza z symfonij (płyty)
12.03 — Auydcja południowa
15.45 — „Chwilka pytań' — pogadanka dla dzieci starszych
16.15 — Muzyka rozrywkowa w wyk. ork. Adama Hermana z Krakowa
17.00 — Wojna przyszłości — odczyt
17.15 — Recital skrzypcowy Eevalta Turgana (Estonia)
17.50 — „Siła charakteru jako podstawa zwycięstwa" — odczyt
18.10 — Lekkie wiązanki z płyt
18.35 — Audycja dla wsi
19.00 — „Dr. Aleksander Majkowski" — szkic literacki
19.15 — Pieśni obce w wykonaniu M. Zabejdy-Sumickiego
19.35 — „Sztuka robotnicza" — dialog
20.00 — Salonowe i wokalne zespoły kobiece (płyty)
21.45 — „Nieprzemijający urok poezji": Teofil i Maria"
22.00 — Ulubione utwory Edwarda Griega

CZWARTEK 7.IV.

11.15 — „Pierwiastki narodowe w muzyce polskiej i obecej" — poranek muzyczny dla gimnazjów
12.03 — Audycja południowa
15.45 — „Rozmowa muzyka z młodzieżą"
16.15 — Koncert solistów
17.00 — O książce M. B. Lepeckiego „Madagaskar"
17.15 — Łódzka orkiestra salonowa pod dyr. T. Rydera
18.35 — Audycja dla młodzieży wiejskiej
19.00 — „Tata dzwonił" — słuchowisko
19.30 — Polskie utwory fortepianowe wyk. Wanda Kopecka
20.00 — Polska Kapela Ludowa F. Dzierżanowskiego
21.00 — „Wiosenny rejs" — audycja muzyczno - słowna
21.45 — „O młodą twórczość sceniczną"— szkic literacki Tadeusza Boya-Żeleńskiego
22.00 — Koncert kameralny

PIĄTEK 8.IV.

11.15 — Audycja dla szkół
12.03 — Audycja południowa
15.45 — „Płyniemy wielką rzeką" — audycja dla dzieci
16.20 — Koncert rozrywkowy z Katowic
17.00 — Pieśni Roberta Schumanna — koncert z Łodzi
18.10 — Popularni pianiści jazzowi (płyty)
18.35 — Audycja dla wsi
19.00 — „W zaklętym borze" — fragment sztuki Rydla „Zaczarowane koło" — w Teatrze Wyobraźni
19.30 — „Pieśni o morzu i marynarzach"— z Torunia
20.00 — Koncert symfoniczny — transm. z Filharmonii Warsz.

SOBOTA 9.IV.

11.15 — Audycja dla szkół
12.03 — Audycja południowa
15.45 — Słuchowisko dla dzieci: „Baśń o siedmiu krukach"
16.15 — Koncert rozrywkowy z Katowic
17.15 — Recital fortepianowy Pawła Lewieckiego
18.15 — Muzyka lekka z płyt
18.35 — Audycje dla wsi
19.00 — Audycja dla Polaków zagranicą
20.00 — „Fijołek z Montmartre" — operetka Kalmana
22.00 — „Prośby i rozkazy" — skecz
22.15 — Koncert Orkiestry Marynarki Wojennej z Gdyni.

SZLAFROK OZDOBIONY APLIKACJĄ

Jest to oryginalny sposób aplikacji, robimy ją z kawałków kretoników w przeróżne wzory, daje to dużą barwność i rozmaitość. Możemy tą aplikacją ozdobić szlafrok satynowy, a nawet jedwabny. Na jedwabnym lepiej będzie jednak zrobić aplikację z barwnych, wzorzystych kawałków jedwabiu. Należy gęsto obdziergać brzegi wzoru, aby materiał nie siepał się.

SZAL NA DRUTACH

Szal ten robimy wełną włoską na drutach Nr 2½, a po ukończeniu roboty haftujemy na nim kwiatki bardzo barwną włóczką w różnych kolorach.

Liczba oczek podzielna przez 10 plus 2 oczka brzegu.

Najpierw robimy brzeg ściegiem następującym:

I i III rząd na lewo.

II i IV rząd na prawo.

V rząd: 1 oczko brzegu X 2 oczka razem, oczko w powietrzu X 1 oczko brzegu.

VI rząd na prawo.

VII rząd jak V.

VIII rząd jak VI.

IX rząd na prawo.

X rząd na lewo, na tym kończymy brzeg.

Ścieg szala:

I rząd 1 oczko brzegu X 5 oczek na prawo, oczko w powietrzu, 2 oczka razem, 3 oczka na prawo X 1 oczko brzegu.

II rząd i wszystkie parzyste na lewo.

III rząd: 1 oczko brzegu X 3 oczka na prawo, 2 oczka razem, oczko w powietrzu, oczko na prawo, oczko w powietrzu, 2 oczka razem, 2 oczka na prawo X 1 oczko brzegu.

V rząd: 1 oczko brzegu X 2 oczka na prawo, 2 oczka razem, oczko w powietrzu, oczko na prawo, oczko w powietrzu, 2 oczka razem, oczko w powietrzu, 2 oczka razem, oczko na prawo X 1 oczko brzegu.

VII rząd: 1 oczko brzegu X oczko na prawo, 2 oczka razem, oczko w powietrzu, 2 oczka razem, oczko w powietrzu, oczko na prawo, oczko w powietrzu, 2 oczka razem, oczko w powietrzu, 2 oczka razem X 1 oczko brzegu.

IX rząd: 1 oczko brzegu X cały rząd 2 oczka razem, oczko w powietrzu X 1 oczko brzegu.

XI rząd jak VII.

XIII rząd jak V.

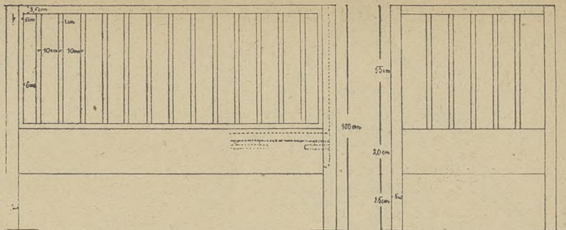
XV rząd jak III.

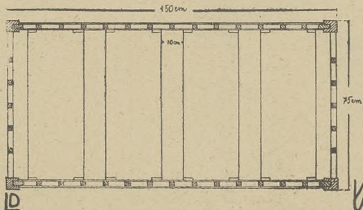
Powtarzać te XVI rzędów od I-go.

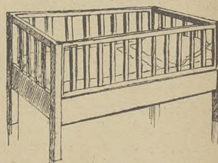
UWAGA: znak X o który Czytelniczki często zapytują oznacza, że między krzyżykami zawarty opis należy powtarzać, a więc np.: IX rząd: 1 oczko brzegu X, to co jest między X powtórzyć na całej długości a po X zrobić 1 oczko brzegu na zakończenie rzędu.

Łóżeczko to jest tym wygodne, że boki mogą być zupełnie wyjęte. Wsuwane one są w kanalik w pionowe słupki oparcia głowy i nóg i w poziome deski boków.

Łóżeczko robimy z jasnego drzewa politurowane lub lakieorwane na biało.







Łóżeczko dziecinne



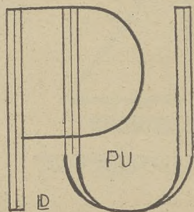
EW





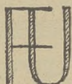
LW





PU

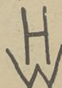
LD

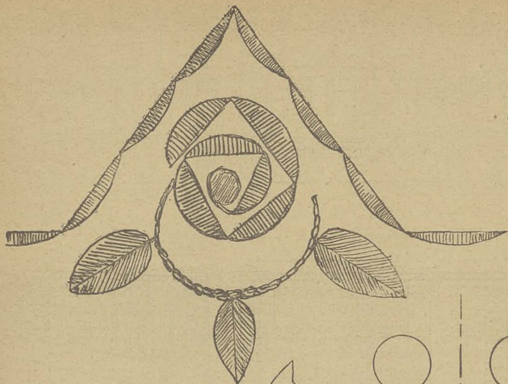
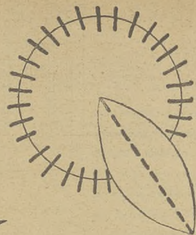
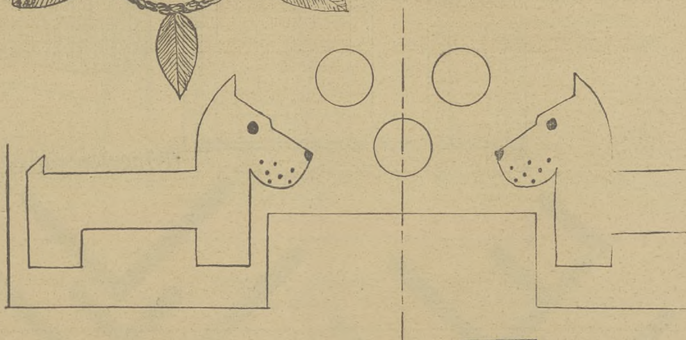


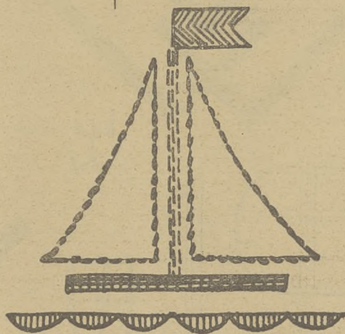
FU

LD

HW





Motywy do haftu na sukienkach i fartuszkach.

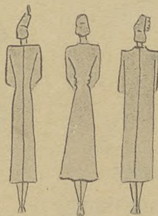


Haftowane sukienki dla małych dziewczynek.

Stroje dla osób niskiego wzrostu i tęższych









104 P. P. Suknia - palto z wełny, bez paska, lekko wcięta.

105 P. P. Suknia z jedwabiu wzorzystego. Z przodu lekko przymarszczona, boki stanowią długą nieprzerwaną linię. Suwak galalitowy.

106 P. P. Palto wysmuklające figurę. Pionowy kierunek podkreślony zaszewkami lub naszyciem z sutaszu.

Stroje dla pań szczupłych i wysokich



101 P. P. Kostiumik, (suknia z bolerkiem), wełna lub matowy jedwab. Góra sukni z pasów coraz ciemniejszych.

102 P. P. Suknia z jedwabnego szyfonu, poprzeczne marszczenia skracają figurę.

103 P. P. Palto z karczkiem i poprzecznymi stebnówkami.



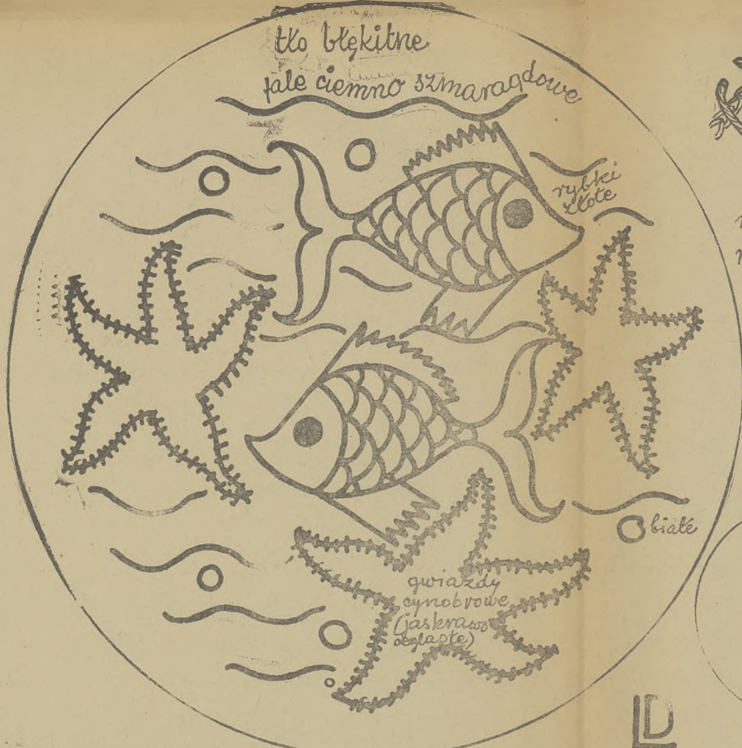
Szlafrok ozdobiony aplikacją (opis w tekście).

Konto P. K. O. Nr 14.400 **Pocztowy przekaz rozrachunkowy Nr 636**

WARUNKI PRENUMERATY: miesięcznie zł. 1.—; kwartalnie zł. 3.—; półrocznie zł. 6.—; rocznie zł. 12.—.
ZAGRANICĄ: kwartalnie zł. 4.50; rocznie zł. 15.20. Do Austrii, Węgier i Czechosłowacji — ceny jak w kraju.

Redakcja i Administracja — Warszawa, Solec 87. Tel. 5-87-03, 2-44-18 i 6-26-44. Filja: Świętokrzyska 17. Tel. 6-76-72.

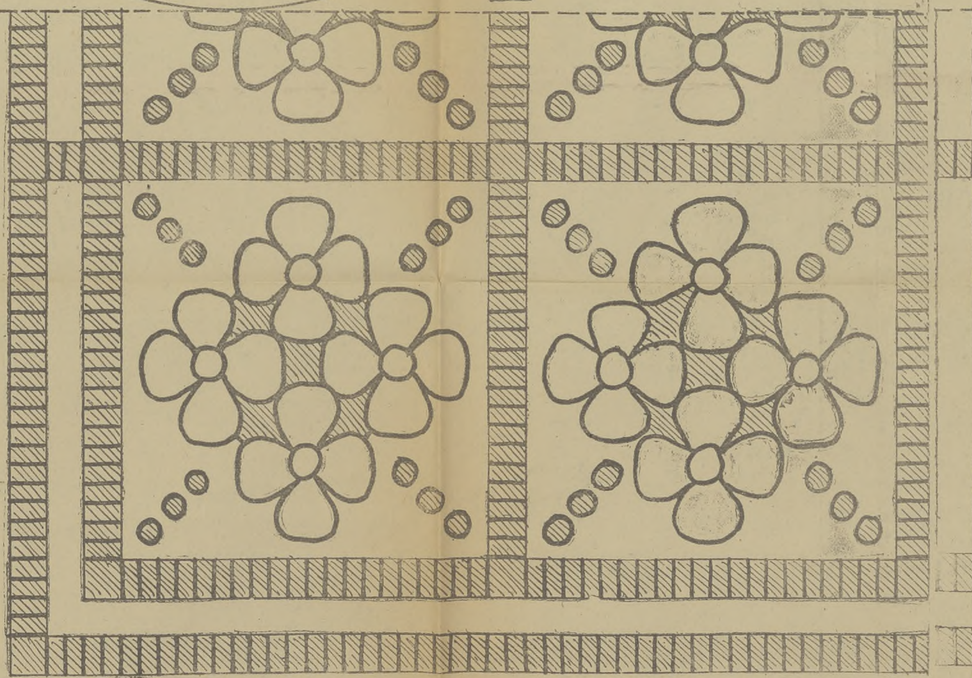
W razie wypadków, spowodowanych siłą wyższą, przeszkód w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczenie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.



motyw na okrągłą poduszkę lub serwetkę.



serwetka (ćwiartka). haft atłaskiem na opalu. ścieg dziergany, płaski i łańcuszek.



brzeg serwety. wielkość zależna od ilości powtórzonych motywów. mereżka i haft angielski.

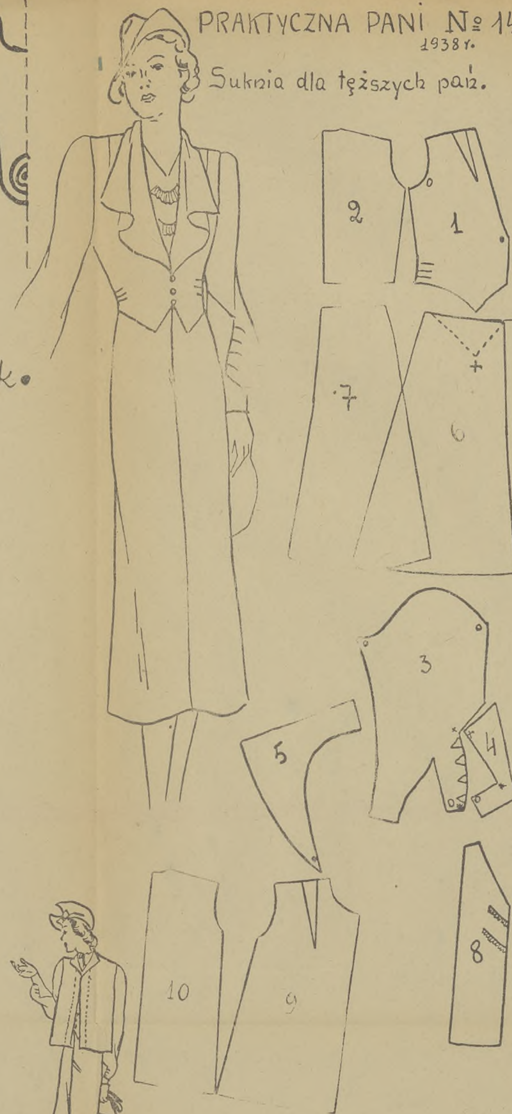






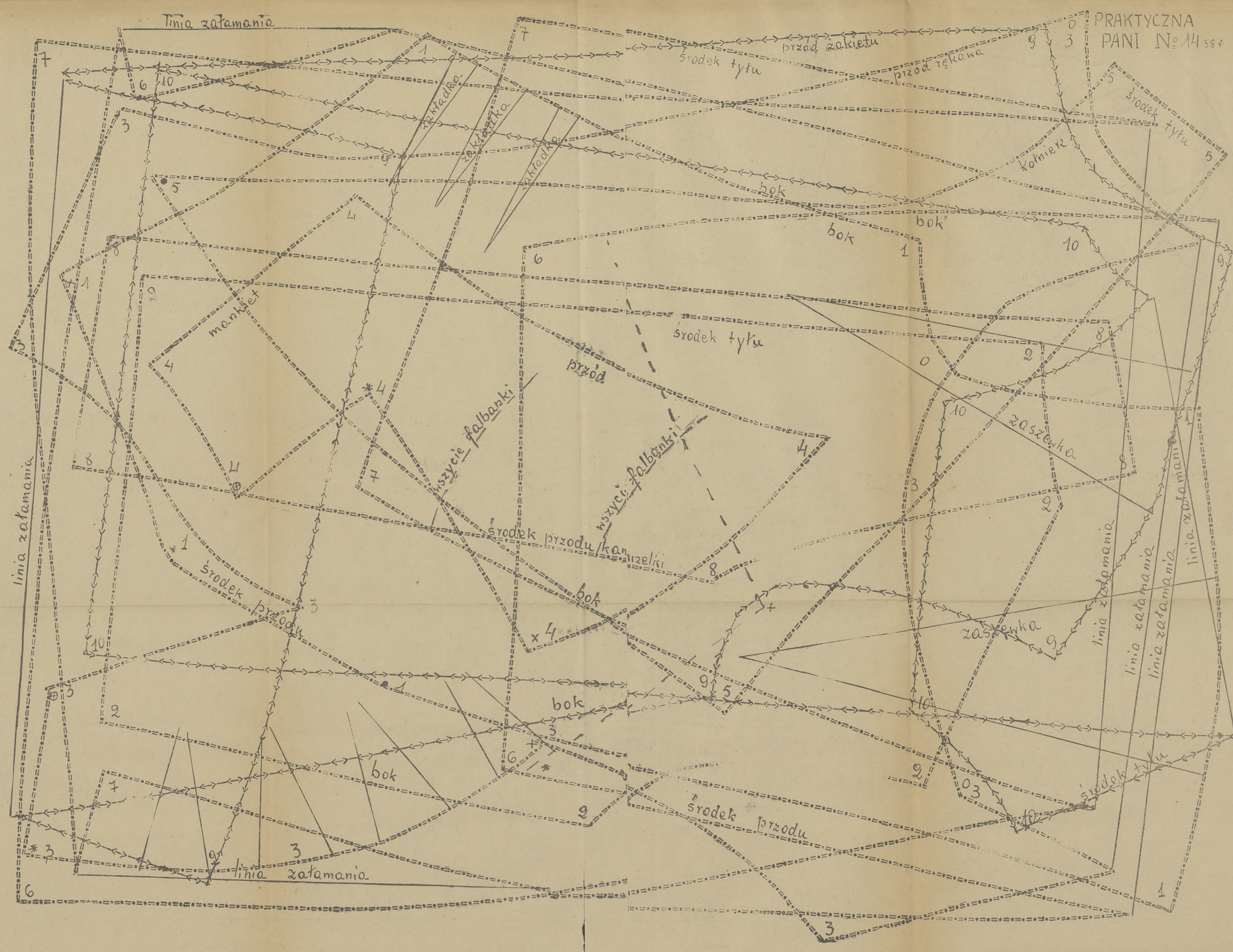
PRAKTYCZNA PANI № 14
1938 r.

Suknia dla tęższych pań.



Potrzebna ilość materiału na suknię: 3 m. szer. 1 m. 30 cm.
Na ŻAKIECIK: 60 cm. szer. 1.30. bez rękawów, z rękawem 1 m. 25 cm.

1. przód stanika
2. tył stanika
3. rękaw
4. mankiet
5. kołnierz
6. przód spódnicy
7. tył spódnicy
8. kamizelka
9. przód żakietu
10. tył żakietu.



PRAKTYCZNA PANI №14 38 r.
linia załamania
przód żakietu
środek tyłu
przód rękawa
zakładka
kołnierz
bok
mankiet
środek tyłu
przód
wszycie falbanki
zaszewka
środek przodu/kamizelki
środek przodu
linia załamania